



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Almalı Eyyam Şiriniyyati

Elmalı Eyyam Tətlisi



1 paket kərəyağı ya da marqarin
1 ədəd yumurta
1 su stəkani qatıq
1 çay stəkani pudra şəkəri
1 Şiriniyyat qaşığı qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
3 ədəd orta boy alma
1 ovuc qoz
1 çay stəkani toz şəkər
1 çay qaşığı tarçın
Şərbəti Üçün;
1,5 su stəkani toz şəkər
1,5 su stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu
Üzəri Üçün;
2 çorba qaşığı hindistan qozu

Əvvəl Şiriniyyatin içi hazırlanar. Almaların qabıqları soyular, rəndələnir. Üzərinə toz şəkər və tarçın əlavə olunar, orta atəşdə almalar sununu çəkənə qədər hərdən bir qarışdıraraq bişirilər.

Daha sonra atəşdən alınar, iri döyülmüş qoz əlavə olunar, qarışdırılır, soyumağa buraxılır.

Xəmiri yoğurmadan əvvəl şərbət hazırlanar. Su və toz şəkər qaynadılır. Şərbət bir hal almağa başlayınca limon suyu əlavə olunar. 5 dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınar.

Çuxur bir kobud ərimiş soyumuş kərəyağı, qatıq, pudraşəkəri və yumurta qon/qoyular, yaxşıca qarışdırılır.

Üzərinə unla qarışdırılmış qabartma tozu və yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un qatılar, yoğurular.

Xəmindən qoz qədər parçalar alınar. Unlu zəmində, barmaq uclarıyla çay qabı böyüklüyündə açılır.

Xəmirin ortasına kifayət qədər almalı iç qon/qoyular, kənarlarından büzdürülərək bağlanılır, top şəkli verilir.

Şiriniyyatlar yağlanmış soba nimçəsinə az aralıq/dekabrılı düzülər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.

Sobadan çıxan isti Şiriniyyatə soyuq şərbət gəzdirilər. Almalı eyyam Şiriniyyati şərbətini çəkinəcə üzərinə hindistan qozu səpilər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Xəmirə iki çorba qaşığı kakao əlavə olunaraq tünd rəngdə almalı eyyam Şiriniyyati hazırlana bilər.