



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

Züğürt Baklavası

Züğürt Baklavası



12 dilim bayat çörək
4 ədəd yumurta
Yarım çay qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkani duru yağ
Şərbəti Üçün;
2 su stəkani toz şəkər
2 su stəkani su
1 şorba qaşığı limon suyu
Üzəri Üçün;
1 çay stəkani döyülmüş qoz

- # Əvvəlcə şərbət hazırlanar. Su və toz şəkər bir az qarışana qədər qaynadılar, limon suyu əlavə edilər, 5 dəqiqə sonra ocaqdan alınar.
- # Bayat çörək dilimlərinin xarici qabığı kəsilər. Kibrit qutusu böyüklüyündə doğranar. Çuxur bir kobud yumurtalar qırılar, içinə yarım çay qaşığı duz əlavə edilər, yaxşıca çırpılar.
- # Çörək dilimləri çox yumşalmayacaq şəkildə yumurtaya yüngülcə batırılar. Qızgın yağda iki üzü çəhrayı rəngdə qızardılar.
- # Qızaran çörekler, orta böyüklükdə bir soba nimçəsinə yan-yanı düzülər. Üzərinə soyumuş şərbət gəzdirilər.
- # Şiriniyyat şərbətini çəkdikdən sonra üzərinə döyülmüş qoz səpilərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Züğürt baklavası Çoruma xas bir Şiriniyyatdır. İstifadə edilən çörəyin möhkəm toxumalı və boşluqsuz olması tövsiyə edilər.