



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

## Qaraquş Şiriniyatı

Karakuş Tatlısı



1 su stəkani qatıq  
2 Ədəd yumurta  
1 Çorba qaşığı limon suyu  
1 çay stəkani günəbaxan yağı  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
Açmaq üçün:  
1 su stəkani buğda nişastası  
1 su stəkani un  
İçi üçün:  
2,5 su stəkani döyülmüş qoz  
Üzəri üçün:  
1 paket kərəyağı(250 qr)  
Şərbəti üçün:  
4 su stəkani toz şəkər  
3,5 su stəkani su  
Yarım limon suyu

# İlk əməliyyat olaraq xəmir hazırlanır. Yoğurma qabına yumurta, qatıq, günəbaxan yağı, limon suyu və duz qoyulur. Çırpıcı ya da çəngəllə hamar bir hal sahəyə qədər çırpılır. Üzərinə sərtə yaxın konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğrulur.

# Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, yarım saat dinləndirilir. Bu vaxt şərbət hazırlanır; şəkər və su qaynadılır. Konsistensiya alın tərəfindən limon suyu qatılır, 5 dəqiqə daha qaynadılır. Atəşdən alınır, soyumağa buraxılır.

# dinlən edən xəmir 16 bərabər parçaya bölünür. Hər parça un-nişasta qarışığı olan zəmində ola bildiyincə incə açılır. Kövrəyin ortasına 2 barmaq ara ilə bir çay qaşığı döyülmüş qoz buraxılır.

# Daha sonra kövrək əvvəl altdan akordiyon kimi qozlu qisimin üzərinə dözer. Sonra eyni şəkildə üstədən dözer. Qozlar ortada qalacaq şəkildə konfet şəkəri sıxılır.

# Möhkəmlən yerlərdən bıçaqla kəsilir. İçinin çıxmaması üçün kəsildikdən sonra bir az daha sıxdırılır. Az yağlanmış nimçəyə möhkəm-möhkəm düzülür.

# Bütün xəmirilər hazırlanıb nimçəyə düzüldükdən sonra üzərinə yandırmadan əriddilmiş kərəyağı gəzdirilir. Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir.

# Çəhrayı rəngdə qızaran çay sobadan çıxınca 5 qədər soyudular. Üzərinə soyuq şərbət tökülür.

# Şərbəti çəkinə xidmətə xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Qartal çayı Adanaya xas bir tərifdir. Bölgədə bu çay qızgın yağda qızardılar.