



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

Yeni Gün Şirniyyatı

Yenigün Tatlısı



1 şüşə mineral su (20 cl)
1,5 çay stəkani günəbaxan yağı
Yarım çay qaşığı duz
1 paket qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
20 Ədəd quru ərik
1 çay stəkani qoz
1 çay qaşığı tarçın
Şərbəti üçün:
2 su stəkani toz şəkər
2,5 su stəkani su
1 Çorba qaşığı limon suyu
Üzəri Üçün:
1 Çorba qaşığı qoz

- # Yoğurma qabına mineral su, günəbaxan yağı, duz, unla qarışdırılmış qabartma tozu qoyular qarışdırılır.
- # Üzərinə ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər, danlaq danlaq ələnilmiş un əlavə olunur, yoğurular. (Hamurun elastik olması normaldır.)
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 45 dəqiqə qədər dinlən etməyə buraxılır.
- # Bu vaxt şərbət hazırlanır. Su və şəkər konsistensiya sahəyə qədər qaynadılır. Limon suyu qatılır, 5 dəqiqə sonra atəşdən alınır.
- # Quru əriklər zər kimi incə doğranar. Üzərinə tarçın və döyülmüş qoz əlavə olunur qarışdırılır.
- # dinlən etmiş xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar alınır. Unlu zəmində, barmaq uclarıyla 3 barmaq diametrində açılır.
- # Xəmirin yarısına kifayət qədər ərikli iç qoyular qoğal kimi bağlanılır. (Təxminən 40 Ədəd çay əldə edilir.)
- # Hazırlanan çaylər nimçəyə düzülür. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilir.
- # Nimçə sobadan çıxdıqdan 3 dəqiqə sonra çaylərin üzərinə soyuq şərbət gəzdirilir.
- # Şərbəti çəkinçə, üzərinə qoz səpilərək xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Yeni gün çayı çay quru ərik istifadə edilərək də hazırlana bilər.