



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

Ağgöl Çayı

Akgöl Tatlısı



1 Ədəd yumurta
1 su stəkani su
1 çay qaşığı duz
1 Çorba qaşığı duru yağ
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
2 su stəkani qoz
2 Çorba qaşığı toz şəkər
1 çay qaşığı darçın
Yarım çay qaşığı vanil
2 Çorba qaşığı su
Üzəri Üçün;
125 qr. kərəyağı
Şərbəti Üçün;
2 su stəkani toz şəkər
2 su stəkani su
1 Çorba qaşığı limon suyu
Bəzəmək Üçün;
1 Çorba qaşığı hindistan qozu

- # Əvvəl xəmir hazırlanar, yoğurma qabına su, yumurta, duz duru yağ qoyular, qarışdırılar. Üzərinə orta sərtlikdə xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmir 15 dəqiqə dinlən etdirilər, bu vaxt iç vəsaiti qarışdırılar.
- # Müddət sonunda dinlən edən xəmir dörd bərabər parçaya bölünər, hər parça unlu zəmində oxlovla ola bildiyincə incə və böyük açılar.
- # Xəmir siqaret böreyi istehsalında olduğu kimi üçbucaq olaraq 8 parçaya kəsilər. Xəmirin geniş tərəfinə kifayət qədər iç qoyular, çox möhkəm olmayan rulo edilər, öz ətrafında sarılar.
- # çaylər yağlanmış kiçik boy soba nimçəsinə düzülər, üzərinə ərmiş ılımış kərəyağı gəzdirilər, hamısının üzərinə yağlı kağız örtülər, nimçə əvvəldən isidilmiş sobada 25 dəqiqə tutular.
- # Bu vaxt şərbət vəsaiti qaynadılar, isti tutular. Sobadan çıxan isti çayə isti şərbət gəzdirilər.
- # Şərbəti çəkinçə üzərinə hindistan qozu səpilər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: çayın iç vəsaitinə xüsusi bir dad verməsi üçün, toz zəncəfil ya da toz qərənfil də əlavə oluna bilər.