



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

Mazruf Çayı

Mazruf Tatlısı



2 Ədəd yumurta
Yarım çay stəkani günəbaxan yağı
1 Çorba qaşığı sirkə
1,5 su stəkani süd
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
200 qr. kərəyağı
Açmaq Üçün;
1 su stəkani buğda nişastası
İçi Üçün;
2 su stəkani döyülmüş qoz
Şərbəti Üçün;
3,5 su stəkani toz şəkər
4 su stəkani su
Yarım limonun suyu

- # Əvvəl şərbət hazırlanır. Su və toz şəkər orta atəşə yerləşdirilər. Konsistensiya al/götürməyə başlayınca atəş yarıya endirilər, limon suyu qatılar, 4 - 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
- # Yoğurma qabına yumurta, süd, günəbaxan yağı və sirkə qoyular, yaxşıca qarışdırılar. Sonra duz və ələ yapışmayan orta - sərt xəmir olana qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmir, üzəri bağlı olaraq 20 dəqiqə dinlən etdirilər. Bu vaxt kərəyağı yandırmadan əridilər. Daha sonra dinlən edən xəmir 18 parçaya bölünər.
- # Hər parça nişastalı zəmində, oxlov köməyiylə, çay qabı qədər açılar. 6 dənə açılan xəmir, aralarına kərəyağı sürərək üst üstə qoyular. Bu şəkildə 3 çoxluq xəmir hazırlanar.
- # Xəmirlərin arasındakı kərəyağın sərtləşməsi üçün, buzluqda yarım saat gözlədilər. Daha sonra hər çoxluq nişastalı zəmində, oxlovla ola bildiyincə incə və böyük diametrdə açılar.
- # Dörd barmaq enində kvadrat parçalar kəsilər. 2 Ədəd kvadrat parça üst üstə qoyular. Ortasına qoz yerləşdirilər və zərf kimi bağlanılar. Digər 2 çoxluq xəmir də eyni şəkildə edilir.
- # Mazruf çayləri yağlanmış soba nimçəsinə üst üstə sürüşdürərək düzülər, qalan kərəyağı üzərinə gəzdirilər.
- # Nimçə 200 dərəcə sobaya verilər. çaylər çəhrayı rəng saheyə qədər bişirilər. Sobadan çıxdıqdan 3 dəqiqə sonra soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Təxminən 3 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Xəmirin kənarından çıxan parçaların ziyan olmaması üçün, incə qyılar, qozla qarışdıraraq içə qatılar.