



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

Şimal Ulduzu

Kuzey Yıldızı



200 qr. Kərə yağı
2 Ədəd yumurta sarısı
1 Yemək qaşığı qatıq
1 Stəkan pudra şəkəri
3 Stəkan un
1 Yemək qaşığı buğda nişastası
Yarım çay qaşığı duz
2 Şirniyyat qaşığı tarçın
4 Ədəd qərənfil
15 Ədəd badam
Üzəri üçün:
2 Ədəd yumurta ağ
2 Yemək qaşığı şəkər tozu

- # Badamlar isti suda tutular, iç qabıqları və tumları ıxardılar, döyülərək un halına gətizdirilər.
- # Qapaqlı kiçik bir qaba yumurta ağları tökülər, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər.
- # Dərin yoğurma qabına yumurta sarıları, otaq sitisində yumuşamış kərə yağı, qatıq və pudra şəkəri qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə buğda nişastası, tarçın, duz, döyülmüş badam, qərənfil və yoğurduqca ələnmiş un əlavə olunur, sərte yaxın bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir bir neylona sarılır, soyuducunun alt rəfinə qoyular, 2 saat gözlədilər.
- # Xəmir müddət sonunda mərđanə ilə yarım santimetr qalınlığında açılar, ulduz şəklindəki biskivit qəlibi ilə kəsilər.
- # Kənarlardan ıxan xəmirilər toplanar, təkrar aılar və təkrar kəsilər.
- # Bütün biskivitlər aralıqsız olaraq yağlanmış soba nimçəyinə düzülər.
- # Əvvəlcədən 170 dərəcə qızdırılmış sobada yarım bişirilər.
- # Tam bişməyən biskivitlər sobadan çıxardılar, soyumağa buraxılar.
- # Bu arada soyuducuda bulunan yumurta ağlarına 2 yemək qaşığı şəkər əlavə olunur, çırpıcı ilə ağ olana qədər çırpılar.
- # Tam soyuyan biskivitlərin üzərinə ağ rəngdəki yumurta ağı qaşığıyla qoyular.
- # Yumurta ağları sararmayacaq ancaq qatılaşacaq şəkildə bişirilər.
- # Bunun üçün əvvəlcədən 100 dərəcə sobaya biskivitlər qoyular, 10 dəqiqə bişirilər, soba qapağı açılmadan 5 dəqiqə soba söndürülər. Bu proses 3 dəfə təkrarlanır. Soyuyunca ikram edilir.

Not: Şimal ulduzu xəmiri yağrularkən, əllərin osoyuq olmasına diqqət yetirilər.