



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

Alma Maya

Elma Maya



Yarım kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya
1 Çay stəkani duru yağ
1 Çay stəkani süd
1 Çay stəkani su
1 Çay stəkani şəkər
1 Limon qabığıнын rəndəsi
1 Ədəd yumurta
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
4 Ədəd orta boy alma
1 Stəkan kişmiş
4 Yemək qaşığı şəkər
2 Şiriniyyət qaşığı tarçın
Üzəri üçün:
Pudra şəkəri

- # Yoğurma qabına yaş maya, su, süd, şəkər, yumurta qoyular, şəkər əriyəne qədər bir çırpıcı ilə qarışdırılır.
- # Şəkər əriyəncə limon qabığı rəndəsi, duru yağ və yoğurduqca un əlavə edilir, orta yumuşaqılıqda bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmirin şəkər nisbəti yüksək olduğu üçün üzəri örtülü olaraq ən az 1,5 saat dinləndirilər.
- # Sonra xəmir iki bərabər hissəyə bölünər.
- # Hər parça oxlov ilə soba nimçəyi böyüklüyündə açılar
- # Xəmir kənarlarındakı pembe qisimləri bıçaqla kəsilərək, xəmirə kvadrat şəklə verilər.
- # Kəsilən kənar parçaları, açılan xəmirin üzərinə düzgün aralıqlarla qoyduqdan sonra, üzərinə iç malzəməsinin yarısı olan soyulmuş, zər şəklində doğranmış alma, şəkər, tarçın və kişmiş. Xəmirin hər tərəfinə homogen şəkildə yayılar.
- # Digər xəmir parçası da eyni şəkildə hazırlanar.
- # Nimçə soyuq sobaya qoyular, 180 dərəcə ayarlanar. Pəmbə rəng alana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxınca arzu edilərsə, istiykən üzərinə pudra şəkəri səpilib xidmət olunar.

Not: Alma, əvvəlcədən soyulub saxlanılmaz, rulo hazırlanmadan həməən əvvəl soyularsa suyu içində qalar, rəngə qararmaz.