



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

Almanya Tortu

Alman Pastası



Bublik Üçün;
1 Stəkandan 1 barmaq əskik ılıq su
1,5 Yemək qaşığı şəkər tozu
1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
Yarım Çay qaşığı duz
1 Qəhvə fincanı duru yağ
Orta kremi üçün;
2 Stəkan süd
 $\frac{3}{4}$ Stəkan un
1 Stəkan şəkər
Yarım paket valedin
Üst kremi üçün;
1,5 Stəkan su
Yarım stəkan şəkər
4 Dadlı qaşığı un
2,5 Dadlı qaşığı kakao
Yarım paket valedin

- # İliq suda maya, 10 dəqiqə gözlədir. Üzərinə un, yağ, duz qoyulur, xəmir əldə edilir. Xəmir 45 dəqiqə qapalı və ılıq yerdə dincəldirilir.
- # Yağlanmış ocaq məcməyinə, qozdan bir az böyük parçalar qoparılaraq ovuc içində yuvarlanır və ortası barmaqla dəlinərək bublik şəklində verilir.
- # Yağlanmış məcməyi düzülür, məcməyidə hardasa 1 saat dincəldirilir.
- # 175 dərəcə ocaqda üzəri pəmbələşincəyə (Çəhrayı) qədər bişirilir.
- # Bu arada orta kremi hazırlanır, bunun üçün soyuq südə, un şəkər qoyulur qarışdırılır, ocağa qoyulur. Orta atəşdə tünd qıvam alana qədər bişirilir.
- # Ocaqdan alınır, valedin qarışdırılır, soyumaya buraxılır.
- # Bişən simitlər eninə ortasına kəsilir. Ortasına krem sürülür və örtülür.
- # Üst krem üçün; su, şəkər, un, kakao əvvəl soyuq olaraq qarışdırılır, sonra atəşə alınır, çox tünd olmayacaq şəkildə bişirilir.
- # Hazırlanan kakaolu krem bubliklərin üzərinə gəzdilir.

Not: Bu torta üst krem əvəzinə, sulandırılmış mürəbbə sürülüb, fıstıq səpilir.