



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

## Babil

Babil



125 qr. Kərə yağı  
125 qr. Marqarin  
2 Ədəd yumurta  
3 Stəkan un  
1 Çay qaşığı sirkə  
Yarım stəkan qatıq  
1 Çay qaşığı duz  
2 Stəkan incə döyülmüş qoz ləpəsi  
Şərbəti üçün:  
2,5 Stəkan toz şəkər  
1 Yemək qaşığı limon suyu

# Əvvəlcə su, şəkər qaynadılıb şəkil almağa başlayınca limon suyu əlavə olunaraq şərbət hazırlanar, soyumağa buraxılar.

Digər təfəddən xəmir yoğurma qbına qırılmış yumurtalar, qatıq, sirkə duz və yavaş yavaş un qoyular.

# Xəmirin özləməsi üçün bir müddət yoğrular, yarım saat qədər üzəri bağlı olaraq dinləndirilər.

# Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya bölünər və pazı yapılar.

# Hər pazı açılabiləcək ən incə şəkildə açılar. açılan kövrəklər, kibrit qutusunun geniş tərəfi qədər qalınlıqda lent şəkildə kəsilər.

# 5 ədəd lent üst üstə qoyular və eninə kvadrat olacak şəkildə təkrar kəsilər.

# Kvadrat şəkildə kəsilmiş 5 ədəd kövrək alınar, ortasına 1 şiriniyyat qaşığı qoz ləpəsi qoyular. Kvadratlar küncdən küncə üçbucaq şəkildə qatlanar, kənarlarına barmaq ucları ilə basdırılar. Qalan 11 pazıda eyni şəkildə hazırlanar.

# Kərə yağı və marqarin birlikdə əridilər əridilmiş mövcud yağ ilə əvvəlcə nimçə yağlanar.

# Yağlanan numçəyə babillər, birincinin üçbucaq qismi ikincinin qalın qisminin altında qalacaq şəkildə üst üstə düzülər, bir-birlərinə yapışmaması üçün üçbucaq qismləri mövcud ya ilə yağlanarsa daha yaxşı olar.

# Düzmə işi qurtardıqdan sonra qalan yağ, bütün babillərin üzərinə gəzdirilər.

# Hazırlanan şiriniyyat əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcədəki sobaya qoyular.

# Üzəri qızarana qədər bişirilər. (təxminən 20 dəqiqə).

# Sobadan çıxan isti babillərin üzərinə soyumuş şərbət gəzdirilər.

# Şiriniyyat ən az 2 saat dinləndirildikdən sonra istehlak olunar.

**Not:** Şiriniyyatın xəmirini açarkən, buğda nişastasını istifadə olunması məsləhət edilir. Şəkil vermədən əvvəl çox nişastalar silkələnməlidir.