



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

## Çiçək Loxması

Çiçək Lokması



1 Ədəd yumurta  
1 Ədəd yumurta sarısı  
1 Çay stəkani duru yağ  
1 Su stəkani qatıq  
1 Şirin qaşığı karbonat  
1 Şirin qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
Arası Üçün;  
1 Ədəd yumurta ağ  
Qızartmaq Üçün;  
3 Su stəkani duru yağ  
Şərbəti Üçün;  
3,5 Su stəkani toz şəkər  
3,5 Su stəkani su  
Yarım limon suyu

- # Yoğurma qabına qatıq, yumurta, yumurta sarısı, duru yağ qoyular, yaxşıca çırpılar, üzərinə duz, bir ovuc unla qarışdırılmış karbonat və ələ yapışmayan konsistensiyada yumşaq bir xəmir olana qədər un qatılar.
- # Xəmirin üzəri bağlı olaraq yarım saat istirahət edərkən, şərbət hazırlanır. Su və şəkər konsistensiya sahəyə qədər qaynadılır, limon suyu əlavə olunur, batıq atəşdə 5 dəqiqə daha qaynadılır. Soyumağa buraxılır.
- # İstirahət edən xəmir üç parçaya ayrılır, hər parça unlu zəmində oxlov köməyiylə, 3 mm. qalınlığında açılır. Xəmir çay stəkani ağızıyla yumru kəsilir.
- # Hər yumru ortasına tam getmədən dörd kəsik atılır. Ortaalarına yumurta ağ sürülərək və kəsikləri sürüşdürərək üç dənə üst üstə qoyular, ortasına barmaqla basdırılır.
- # Xəmir bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanır, qızğın yağda qızıl rəngi qızardılır, soyuq şərbətə isti şirin atılır.
- # 15 - 20 dəqiqə şərbətdə tutulduqdan sonra xidmət qabına çıxardılır.

**Not:** Çiçək loxmasında dəyişik şəkil əldə etmək üçün, 3 ayrı diametrdə stəkanlar istifadə edilərək, böyükdən kiçiyə doğru üst üstə düzülərək qatmerli çiçək əldə edilə bilər.