



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

Qızıl Medal

Altın Madalya



Yarım paket marqarin
2,5 Çorba qaşığı qatıq
1 Ədəd yumurta
2,5 Stəkan un
Yarım paket qabartma tozu
2 Şəkər qaşığı duz
1 Stəkan rəndə kaşar
1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər

Otaq istisində yumuşayan marqarinə yumurtanın ağı, qatıq əlavə olunur, yaxsıca qarışdırılır. Üzərinə qabartma tozu, duz və yedirərək un qatılır və hamar bir xəmir olacaq şəkildə yoğrulur.
Xəmirin üzəri qapatılır, yarım saat dinləndirilir.
Zaman sonunda xəmindən qoz yekəliyində parçalar qopardılır, əvvəl top şəklində yuvarlaqdırılır, sonra iki avuc arasında yaxsıca yastılaşıdırılır,
Yağlanmış otaq məcməyisinə düzülür. Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür, yumurtalarında üzərinə pul bibərlə qarışdırılan rəndə qabarıq bir tutam şəklində qoyulur.
Bütün medallar hazırlandıqdan sonra 175 dərəcə əvvəldən qızdırılan otaqda, qızıl rəngi alana qədər bişirilir, (20 dəqiqə) Biraz soyuyunca servis açılır.

Not: Qızıl medal hazırlanarkən, yeni kaşar istifadə edilirsə daha yaxşı sonuc alınar.