



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

Amonyaklı Yaş Tort

Amonyaklı Yaş Pasta



- 2 Ədəd yumurta
- 2 Stəkan şəkər
- 2 Stəkan süt
- 1 Yemək qaşığı amonyak duzu
- Alabildiği qədər un
- Kremi üçün;
- 1 kq Süt
- 1 Ədəd yumurta
- 1,5 Stəkan şəkər
- 4 Yemək qaşığı düyü unu
- 1 Yemək qaşığı nişasta
- 1 Paket valilin
- 2 Yemək qaşığı kakau
- 1 Yemək qaşığı margarin

- # Yumurta, şəkər, süt, şəkər əriyənə qədər qarışdırıldıqdan sonra, amonyak və yedirərək un əlavə olunurÇ kulaq məməsi kıvamında bir xəmir əldə edilir.
- # Hazırlanan xəmir 15 dəqiqə dinləndirildikdən sonra 6 bərabər parçaya bölünür və hər parça düz yümək tabağı yekəliyində açılır.
- # Açılan 6 ədəd xəmir, kızqın fırında az bişirilir.
- # Digər tərəfdən bir qazana süt, şəkər, düyü unu, nişasta, kakau və yumurta qoyulur, əvvəl soyuq olaraq qarışdırılaraq, muhallebi kıvamına gələnə qədər bişirilirŞ fırından alınır.
- # Krem fırından alınca həmə, margarin və valilin qoyulur, margarin əriyənə qədər qarışdırılır, soyudulur.
- # Bişmiş xəmindən bir qat, kremdən bir qat şəkliədə qoyaraq bütün lavazimat istifadə olunur.
- # Ən axırda qalan krem ilə tortun üzəri bağlanır.
- # Soyuducunun alt rafında 1 gecə gözlənilir.
- # sabahısı gün servis yapılır.

Not: Amonyak duzu baxaratçılarda tapıla bilər.