



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Paskalya K kəsi

Paskalya  r gi



- 2  d d yumurta
- 1,5 Kibrit qutusu qədər yaş maya
- 1 Q hv  fincanı ilix s t
- 1 Q hv  fincanı duru yađ
- 5 Yemək qaşığı ş k r
- 1  ay qaşığı mahl p
- Yarım  ay qaşığı duz
- 4,5 St kan un
- 1 Q hv  fincanı dolusu yekə döyülmüş bad m

- # S t azca qızdırılır, yoğurma qabına alınır,  r n e ş k r əlavə olunur və əridilir.
- # Maya s tl , şəkərli qarışma parçalayaraq qoyulur v  əriməsi g zl dilir.
- # Üzərinə 1 tamyumurta v  1 yumurtanında ağı qoyulur, qarışdırılır.
- #  vv l 2 stəkan un bu qarışma əlavə olunur, biraz yoğrulduqdan sonar yağ, duz, mahl p qoyulur və qalan un yavaş yavaş əlavə olunur, yaxşıca yoğrulur.
- # 45 dəqiqə xəmir dinl ndiqd n sonar 12 eyni parçaya bölünür. Hər parça 20 – 22 sm uzunluđunda çubuq edilir.
- # 3  ubuq uclarından tutulur və sa   rg s  yapılır, sonu da tutdurulur.
- # Bu şəkildə toplam 4 ədəd paskalya ürəyi hazırlanır.
- # Azca yağlanmış m cm yid  45 dəqiqə dinləndirilir, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür v  döyülmüş bad m səpilir.
- # 165 dərəcə fırında 25 – 30 dəqiqə bişirilir.

Not: S t mövcud deyilsə su ilə də maya tutula bilər.