



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

Boranı Tatlısı

Kabak Tatlısı



1 kg. boranı
4 Stəkan şəkər tozu
Yarım stəkan döyülmüş qoz

- # Çeşidləndikdən sonra dəqiq 1kg.boranı, bişiriləcəyi qazana düzülür,
- # Üzərinə 4 stəkan şəkər tozu səpilir.
- # Qapağı örtülü olaraq 1 gecə gözlədir.
- # Sabahsı gün orta atəşli ocaqda boranılar istənilən yumuşaqlığa gələne qədər bişirilir.
- # Qazanda soyudulur. Xidmət boşqabına alınır.
- # Boranı dadlısının üzərinə döyülmüş qoz səpilərək xidmət edilir.

Not: Bu tərz boranı dadlısı hazırlanmasında, boranıya qətiyyən su əlavə olunmaz.