



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

Yerkökü Dadlısı

Havuç Tatlısı



1 Kq yerkökü
1.5 Stəkanı şəkər
3 Yemək qaşığı nişasta (buğda)
Yarım stəkanı qoz
3 Stəkanı su
1 Ədəd limonun rəndəsi
1 Yemək qaşığı hindistan qozu

- # Yerkökü nazik olaraq rəndələnir.
- # Bişiriləcəq qazana qoyulur, üzərinə su və nişasta qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Qazana şəkər əlavə olunub, kəsik alovda fırına yerləşdirilir.
- # Qarışdıraraq, suyunu çəkib yumuşayana qədər bişirilir.
- # Dadlı tam bişdikdən sonra. yaxşıca rəndələnmiş limon qabığı əlavə olunub, 5 dəqiqə bişirilir, fırın södürülür.
- # Kənarları, yayvan bir qab yaşladılır. Dadlının yarısı basdırılaraq yerləşdirilir.
- # Üzərinə dişə gələcək şəkildə dövlmüş qoz səpilir.
- # Qozun da üzərinə qalan yerkökü dadlısı basdırılaraq yerləşdirilir.
- # Soyuducuda 4-5 saat dinləndikdən sonra. Üzərinə hindisdan qozu səpilir, kvadratlara kəsilərək servis yapılır.

Not: Araya qonan qozu zənginləşdirmək üçün bir neçə ədəd ufalanmış bisküvi də əlavə olunur.