



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

Şəftalı Buzda

Şeftali Buzda



Yarım litr süd
1 Armud stəkan şəkər tozu
2 Yemək qaiğı qarğıdalı nişastas
1 Ədəd yumurta
2 Ədəd şəftalı
1 Tutam duz
1 Paket vələlin
Hindistan qozu rəndəsi

- # Süd, şəkər, nişasta, 1 ədəd yumurta, duz əvvəl soyuq olaraq qarışdırılır.
 - # Atəşə qoyulur, orta hərərdə muhalləbi qıvamına gələne qədər bişirilir.
 - # Atəşdən alınır vələlin əlavə olunur.
 - # Soyumaya bıxılır, bu arada şəftalı nərd zəri böyüklüyündə doğranır.
 - # Muhalləbi bir neçə dəqiqə miksərlə çırpılır.
 - # Yaxşıca soyuduqdan sonra şəftalı dənələri əlavə olunur. Qaşıqla qarışdırılır.
 - # 4 ədəd boşqab az suyla isladılır. Məhlul tay (bərabər) olaraq boşqablara bölüşdürülür.
 - # Buzluğa qoyulur bir gecə gözlənilir.
 - # Xidmət ediləcəyi vaxt, şiriniyat boşqablarına tərs çevrilir. və özü özünə düşməsi gözlənilir.
 - # Bu vaxt 30- 35 dəqiqə ola bilər
- Sonrasında səthi hindistan qozu ya da tarçınla süslənir

Not: Bu şiriniyatın özəlliyi, içində qıtır qıtır buzun bulunmasıdır.