



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

Sup

Sup



3 Stəkan süd
3 Yemək qaşığı un
1 Ədəd yumurta
1 Stəkan şəkər
2,5 Yemək qaşığı kakao
6 Balaca parça kek ya da biskivi
Yarım Paket valilin

- # Yumurtanın sarısı və ağı bir-birindən ayrılır.
- # Bişirmə məcməyisinə yumurtanın sarısı, soyuq süd, un, kakao və şəkər qoyulur bir çırpıcıyla hamarsız bir hal alana qədər çırpılır.
- # Qarışım orta alovlu fırına alınır, qıvam alana qədər davamlı qarışdırılaraq bişirilir.
- # Sup bişdikdə az duz ilə qar halına gətirilmiş yumurta ağı azca sup ilə sulandırılaraq məcməyiyyə qatılır, fırından alınır, valilin əlavə olunaraq yaxşıca qarışdırılır.
- # Qabların dibinə kek parçaları qonur, üzərinə hazırlanan isti sup tökülür.
- # Soyuducuda soyudulduqdan sonra üzəri hindistan qozu ya da fındıq, fısıqla bəzədilərək servis yapılır.

Not: Bu dadlı qaba kek qoymadan hazırlanırsa "süfrə kremi" adını alır.