



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

Jeleli Tutu

Pelteli Tutu



Tutu üçün:

3 Su stəkani süd
1 Çay stəkani düyü
1 Su stəkani toz şəkər
Yarım portağalın suyu
2 Şorba qaşığı düyü unu
1 Portağalın rəndəsi

Jele üçün:

1 Su stəkani portağal suyu
1 Su stəkani su
8 Şorba qaşığı toz şəkər
2 Şorba qaşığı nişasta

- # Düyü ayırd ediyər, yuyunur, üzərinə 5 çay stəkani su qoyular, düyülər yumşalıb suyu tamamilə bitənə qədər bişirilər.
- # Qaynadılan, soyuyan düyülərin üzərinə, soyuq süd, toz şəkər, portağal suyu, düyü unu qoyular və qarışdırırlar.
- # Qarışıq orta qızdırmalı ocağa qoyular, davamlı qarışdırılaraq qaynadılar, pudinq konsistensiyasına gəlincə, portağal qabığı rəndəsi əlavə olunur, ocaqdan alınır. Şirin kasalarına paylaşırlar.
- # Tutu soyuyarkən jele hazırlanır, bunun üçün, bir qazana əvvəl şəkər və nişasta qoyular, quru olaraq qarışdırırlar, sonra su və portağal suyu əlavə olunur, qarışdırırlar.
- # Orta qızdırmalı ocağa qoyular, jele şəffaflaşana qədər qarışdırılaraq bişirilər.
- # Jele kasadakı tutuların üzərinə paylaşırlar.
- # Soyuducunda 1 - 2 saat istirahət etdirilər.
- # Soyuq olaraq xidmət edilər.

Not: Jele, limon, şəfədalı, ərik kimi meyvələrin suyu ilə də hazırlana bilər.