



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

Meyvəli İrmik Dadlısı

Meyveli İrmik Tatlısı



1 Kq şəkər
8 Yemək qaşığı irmiq
12 Yemək qaşığı şəkər
100 qr. Margarin
1 Paket valilin
10 Ədəd pötibör biskivi
2 Ədəd şafdalı

- # Soyuq sütün üzərinə, irmiq və şəkər qatılır, qarışdırılır.
- # Orta alovlu fırında qarışdırılaraq bişirilir, qıvama gəldikdə margarin qatılır, əridilir, fırından alınır.
- # Həmə valilin əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Bu arada şafdalılar soyulur, fıncıq yekəliyində doğranır, üzərinə robotda un halına gətirilmiş biskivilər qonur və yaxşıca qarışdırılır.
- # Hazırlanan irmiqli muhalləbinin yarısı kənarlı orta yekəkildə bir məcməyiyə sərilir. Üzərinə şafdalılı qarışım yayılır.
- # Qalan irmiqli muhalləbi də şafdalılı qarışımın üzərinə yayılır.
- # Üzəri düzləşdirilir, soyuducuda 1 gecə dinləndirilir.
- # Sabahısı gün dilimlənərək servis tabağına alınır, üzəri qozla bəzədilir.

Not: Bu dadlı şafdalı əvəzinə armud ya da yeni ərək ilə də hazırlana bilər.