



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

Ələkbasdı

Kalburabastı



1 Paket əridilmiş marqarin
Yarım stəkan duru yağ
1 Yumurta
1 Stəkan süd
1 Paket pəkməyə
1 Tutam duz
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
İncə doğranmış qoz içi
Şərbəti üçün:
4 Stəkan şəkər
4,5 Stəkan su
Yarım limon suyu

- # Əvvəlcə şərbət hazırlanır. Su şəkərlə bir müddət qaynadıldıqdan sonra limon suyu əlavə olunur. 5 dəqiqə limon suyuyla qaynadıldıqdan sonra, şərbət atəşdən alınır, soyumağa buraxılır.
- # Marqarin bir qazana alınır, az alovlu atəşdə çox qızmadan əridilir.
- # Marqarin az qızınca üzərinə duru yağ, süd, yumurta, duz, pəkməyə və şəkil alacaq qıvama gələnə qədər un əlavə edilib yaxşıca yoğrulur.
- # Xəmirədən qoz böyüklüyündə parça qopardılır. Bu parça bir rəndənin ya da ələyin üzərində barmaq ucları ilə çay qabı böyüklüyündə açılır.
- # Açılan xəmirə uzunnamasına incə kəsilmiş qoz içi qoyulur, iki tərəfdən üst üstə gələcək çəkildə örtülür. Əlavə yeri nimçəyə gələcək şəkildə, yağlanmış nimçəyə düzülür.
- # Xəmir qurtarana qədər belə təkrarlanır.
- # 175 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxan isti dadlıya, həmən, əvvəlcədən hazırlanmış soyuq şərbət gəzdirilir. Ən az 2 saat dincəldirildiyədən sonra xidmət edilir.

Not: Ələk Basdı, Ege'nin ənənəvi şirinyatlarındanır.