



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

Qatıq Dadlısı

Yoğurt Tatlısı



3 Ədəd yumurta
7 Qəhvə fincanı un
4 qəhvə fincanı şəkər
1,5 Stəkan qatıq
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Paket valilin
1 Paket droj
Yarım çay qaşığı duz
Şərbəti üçün
3,5 Stəkan şəkər
4 stəkan su
Yarım limon suyu

- # Yumurta və şəkər mikserlə təxminən 5 dəqiqə çırpılır.
- # Üzərinə digər lavazimatlar əlavə olunub pürüslü bir qarışım əldə edilir.
- # Yağlanmış fırın məcməyisinə tökülür.
- # 180 dərəcə fırında təxminən 35 dəqiqə bişirilir.
- # Su və şəkər qaynadılır, fırından alınmadan 5 dəqiqə əvvəl limon suyu əlavə olunur. Dadlıya ilıx gəzdirilir.
- # 2 saat dinləndirilir, dilimlənər, Hindistan qozu ilə bəzədilir servis yapılır.

Not: Bu dadlıya droj əvəzinə yarım limon suyuda əridilmiş 2 çay qaşığı karbonat qoyula bilər.