



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

## Səlvər Paşa Dadlısı

Selver Paşa Tatlısı



1 Biraz çörək içi  
3 Ədəd yumurta  
2 Stəkan sütün  
1 Yemək qaşığı şəkər  
4 Yemək qaşığı duru yağ  
Şərbəti üçün;  
1,5 Stəkan şəkər  
1 Stəkan su  
1 Yemək qaşığı limon suyu

# Bayat çörək içi xırdalanmış, üzərinə sütün, yumurta, yağ, 1 yemək qaşığı şəkər əlavə olunub, pürüzsüz bir hal alana qədər qarışdırılır.

# Balaca bir fırın qabı yağlanır, əldə edilən qarışım bu qaba tökülür.

# 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış fırında üzəri qızarana qədər bişirilir. ( təxminən 30 dəqiqə) Bu arada şərbət hazırlanır.

# Fırından çıxan isti dadlıya isti şərbət tökülür.

# Şərbət çəkib, soyuyunca dilimlənir, üzəri arzuya görə Hindistan qozu ya da badəmlə bəzədilir.

**Not:** Dadlı bişirmə əsnasında çox qabarırsa, çəngəl batırılaq düşürülə bilər.