



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

## Fıstıqlı Qara Bacı

Fıstıklı Kara Bacı



1 Paket kərəyağı (250 qr)  
1 Ədəd yumurta  
1 Su stəkani süd  
1 Su stəkani Püstə  
1 Çay stəkani pudra şəkəri  
2 Çorba qaşığı kakao  
1 Çay qaşığı tarçın  
1 Çay qaşığı karbonat  
1 Tutam duz  
Ala bildiyi qədər un  
Şərbəti üçün:  
3,5 Su stəkani şəkər  
3,5 Su stəkani su  
Yarım limonun suyu  
Üzəri üçün:  
45 Ədəd bütün Püstə

- # Əvvəl şərbət hazırlanar; su şəkər bir qazana qoyular. Qaynamağa başlayınca limon qatılar, 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
- # Yoğurma qabına ərimiş, soyumuş kərəyağı, süd, pudra şəkəri və yumurta qoyular, yaxşıca çırpılar.
- # Üzərinə tarçın, kakao, duz, karbonat və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Ən son iri döyülmüş Püstə əlavələnər və homogen dağılana qədər yoğurular.
- # Xəmirdən təxminən 45 parçaya ayrılar. Parçalar diyirlənər, sonra oval şəkil verilərək yastılaşıdırılar.
- # Şəkillənən xəmirler yağlanmış nimçəyə düzülər. Ortaalarına üfüqi olaraq fıstıq qoyular və basdırılar.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Təxminən 25 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilər.
- # 2 saat sonra ikram edilə bilər.

**Not:** Bu şiriniyyatın xəmirinə arzuya görə damla saqqızı, vanil ya da limon qabığı rəndəsi də əlavə oluna bilər.