



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

Çiyələk Rəyası

Çilek Rəyası



3 Stəkan süd
1 Stəkan toz şəkər
3 Ədəd yumurta
1 Paket vanil
Karamel üçün:
2 Yemək qaşığı toz şəkər

- # Sobaq istisində 4 ədəd kasa (boşqab) isladılar, suyu süzülər.
- # Kiçik bir qəhvədə 2 yemək qaşığı şəkər az atəşdə sağa solahərəkət etdirilərək qəhvə rəngi alana qədər əridilər.
- # Qəhvə rəngi olmuş yəni karamelləşmiş şəkər soba kasələrinə bərabər bölüşdürülər.
- # Digər tərəfdə 3 stəka süd qaynadılar. Bu arada çuxur bir qaba yumurta qırılar, üzərinə şəkər atılar, çırpıcı ilə qarışdırılar, üzərinə vanil əlavə olunur.
- # Yumurtalı qarışımın üzərinə, az soyumuş süd kəndir kimi axıdılar, süd qurtarana qədər qarışdırılar.
- # Qarışım, dibində karamel bulunan kasələrə bölüşdürülər.
- # Kasələr istiyə dayanıqlı, kəarlı kiçik bir nimçəyə qoyular və nimçəyə isti su tökülüb 175 dərəcə sobaya qoyular.
- # Krem karamel qatılana qədər nimçəydən alınmaz.
- # Kasələr, soyuducunun alt rəfində 1 gecə gözlədilər. Ertəsi günü kasənin kənarları bıçaqla sıyraraq düz qaba çevrilər. Xidmət olunur.

Not: Yumurta ilə süd qarışdırılarkən, südün mütləq ilıq (az isti) olması lazımdır, isti olarsa yumurta dadı ağırlıq qazanar