



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

Pendirli İftar Topu

Lorlu İftar Topu



Yarım paket kərəyağı
1 Çay stəkani pudra şəkəri
2 Ədəd yumurta
2 Çorba qaşığı qatıq
1 Çorba qaşığı manna yarması
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
1 Tutam duz
Ala bildiyi qəder un
İçə Üçün;
1 Su stəkani duzsuz pendir pendiri
1 Çay stəkani toz şəkər
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi
Şərbəti Üçün;
3,5 Su stəkani toz şəkər
3,5 Su stəkani su
Yarım limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır; su, şəkər qaynadılır, limon suyu əlavə olunur, 5-6 dəqiqə daha qaynadılır.
- # Yoğurma qabına yumşaq kərəyağı, yumurta, pudra şəkəri və qatıq qoyular, bir çəngəl köməyiylə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə manna yarması, vanil, duz, unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Xəmir 10 - 15 dəqiqə istirahət etməyə buraxılır. Bu vaxt iç vəsaiti qarışdırılır.
- # İstirahət edən xəmir 30 bərabər parçaya ayrılır. Hər parça unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabında bir az kiçik açılır.
- # Xəmirin ortasına kifayət qədər pendirli iç buraxılır, kənarlardan yuxarı doğru birləşdirərək top şəklində verilir.
- # Hazırlanan toplar yağlanmış soba nimçəsinə düzülür, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada çəhraylaşana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxdıqdan 2 dəqiqə sonra üzərinə soyuq şərbət gəzdirilir.

Not: Bu şirində iç olaraq; sürüşmək, puding kimi vəsaitlər də istifadə edilə bilər