



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

Bal Topu

Bal Topu



100 qr. Kərə yağı
1 Stəkan qarğadəli nişastas
2 Stəkan un
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu
Yarım çay stəkan pudra şəkəri
1 Çay stəkanı bal
1 Stəkan döyülmüş qoz

- # Otaq istisində yumuşamış kərə yağ, yoğurma qabına qoyular, üzərinə pudra şəkəri əlavə olunur. Barmaq ucları ilə qarışdırılır.
- # Üzərinə qarğadəli nişastasının hammısı və yoğurduqca un qatılır, qabartma tozu və vanil də əlavə olunur, orta yumuşaqılıqda bir xəmir hazırlanmış olar.
- # Üzəri bağlı olaraq, xəmir yarım saat dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmirin ortası çanaq kimi açılar, bal və yüngülcə dişə gələcək şəkildə döyülmüş qoz ləpəsi qoyular. Xəmir təzədən yoğrular, qoz ləpəsi və balın, xəmirin hər yerinə homogen olaraq yayılması əldə edilir.
- # Xəmindən qozdan bir az böyük parçalar alınar. Ovuc içində top şəkli verilər. (22 ədəd)..
- # Yağlanmış soba nimçəyinə bal topları aralıqlı olaraq düzülər.
- # Əvvəlcədən bir xeyli qızdırılmış sobaya (180 dərəcə) peçenyələr qoyular. Çox qızarmayacaq şəkildə qısa müddət bişirilər. (13-15 dəqiqə). Soba bağlanar ancaq qapağı 15 dəqiqə açılmaz.
- # Peçenyələr daha sonra xidmət boşqabına alınar və xidmət edilər.

Not: Ümumiyyətlə peçenyələr nimçəyə düzülərkən, nimçə yağlanmaz, ama bu peçenye bal ehtiva ettiyi üçün yapışacağından, mütləq yağlanmış nimçəyə düzülər.