



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

Pişik Dili Tort

Kedi Dili Pasta



18 Ədəd pişik dili
1 Ədəd yumurta
2,5 Stəkan süd
Yarım stəkan şəkər tozu
3 Yemək qaşığı un
Yarım yemək qaşığı taxıl nişastası
1 Paket vanil
1 Yemək qaşığı marqarin
Hindistan qoz ləpəsi
2 Yemək qaşığı kakao

- # Qazana soyuq süd, yumurta, şəkər tozu, ələnmiş un, nişasta və kakao qoyulur və çırpıcı ilə qarışdırılır. Orta atəşli ocaqda pudinq şəklinə gələncə qədər bişirilir.
- # İstədiyimiz şəkəllə gələn krem ocaqdan alınır, istiykən, vanil və marqarin əlavə olunur. Miksərlə ya da çırpıcı ilə 5 dəqiqə qədər çırpılır.
- # Krem tam soyumadan kiçik bir nimçəyə 1 sm. Qalınlığında tökülür. Kremin üzərinə, 3 eninə 3 boyuna olmaq üzərə 9 ədəd pişik dili yan yana düzülür.
- # Pişik dilinin üzərinə təkrar krem tökülür, kremin üzərinə təkrar 3 eninə 3 boyuna cəmi 9 ədəd pişik dili yan yana düzülür.
- # Ən üstə, qalan krem tökülür, düzəldilir.
- # Tort soyuducunun alt rəfinə qoyulur. Ən az 4 saat dinləndirilir.
- # Xidmət ediləcəyi vaxt üzərinə hindistan qozu rəndəsi səpilir, dilimlənir, ikram edilir.

Not: Pişik dili şiriniyat dükənlərində hazır olaraq alınə biləcəyi kimi kitabın peçenyələr bölümündəki tərif üzərinə də hazırlana bilər.