



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

Puro

Puro



2 Ədəd yumurta
1 Stəkans üd
Yarım stəkan durubyağ
1 Stəkan şəkər tozu
5 Stəkan un
1 Palet vanil
İçə üçün:
1,5 Stəkan marmalad

- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, üzərinə şəkər əlavə olunur, kiserlə ya da çırpıcı ilə şəkər əriyəne qədər çırpılır.
- # Üzərinə süd və duru yağ qoyular, bir az qarışdırılır, unun yarısı, vanil, qabartma tozu qoyular, yoğrulur. Qalan un, yoğurduqca əlavə olunur.
- # Bir az sərtcə xəmir, dəqiqə dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmir 22 bərabər parçaya bölünər. Hər parça tort qabı böyüklüyündə açılar.
- # Açılan xəmirin hər yanına bəs eləyəcəyi miqdarda marmalad sürülər. Marmaladın çölə daşmaması üçün, sağdan və soldan bir az qatlanar və rulo hazırlanar.
- # Bütün purolar bu şəkildə hazırlanar, yağlanmış soba nimçəyinə düzülər. Üzərinə hər hansı bir ləvazimat sürülməz.
- # Nimçə, əvvəlcədən qızdırılmış 175 dərəcə sobaya qoyular. Kökələr ağ qalacaq şəkildə bişirilər. Soyuyunca xidmət olunar.

Not: Puro, kökə peçənyə arası bir ikramdır, dayanıqlıq müddəti olduqca uzundur.