



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

## Gülistan

Gülistan



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya  
Yarım stəkan az isti süd  
Yarım stəkan su  
2 Yemək qaşığı şəkər tozu  
3 Yemək qaşığı duru yağ  
1 Ədəd yumurta  
2 Stəkan un  
İçə üçün:  
4 Ədəd orta boy alma  
Yarım stəkan şəkər tozu  
2 Şiriniyyat qaşığı marmalad  
1 Çay stəkanı qoz ləpəsi  
1 Şiriniyyat qaşığı tarçın

- # Yoğurma qabına, yaş maya, şəkər, ilıq su, az isti süd, yumurta qoyular, maya əriyəne qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə mövcud unun yarısı və duru yağ qoyular, yoğrulur. Qalan un yoğurduqca əlavə olunur, hamar bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir üzəri örtülü olaraq dinlənməyə buraxılır. (1-1,5 saat).
- # Xəmir dinlənərkən iç hazırlanır. Almalar soyular, boyuna dördə kəsilər, tumları və tum yerləri çıxardılır.
- # Kiçik bir qazana təmizlənmiş almalar qoyular, yarım stəkan su əlavə olunur, bişirilər, çəngəllə ya da pürə aləti ilə almalarəzilənə qədər qarışdırılır.
- # Soyuyunca, almali qarışıma tarçın, döyülmüş qoz və marmalad qatılaraq iç hazırlanmış olar.
- # Dinlənen xəmir 16 bərabər parçaya bölünər. Hər parça oxlov yada mərdanə ilə kiçik qayıq boşqabı şəklində açılır.
- # Açılan xəmirin geniş tərəfinə, bəs eləyəcəi miqdarda almali iç uzunnamasına qoyular. Rulo hazırlanar iç çıxması üçün, iki ucu basdırılır.
- # Hazırlanan rulo zəif olaraq tək qat düyüm edilir, rulonun bir ucu düyümün ortasından azca çıxardılır, digər ucu kəpənin altına sıxışdırılır.
- # Bütün gülistanlar bu şəkildə hazırlanar, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər.
- # Nimçə soyuq sobaya qoyular. 185 dərəcəyə ayarlanar. Kökələrin üzəri qızarana qədər qurutmadan bişirilər.
- # Xidmət qablarına çıxardılır, isti olarsq ikram edilir.

**Not:** Hər bir kökə gül görünüşündədir. Xidmət qabına düzülüş şəkli də "gülistan" (gül baxçası) izləmini verər.