



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

Kasa Sosiskası

Kase Sucuğu



- 1,5 Stəkan bəkməz
- 2 Stəkan soyuq su
- 1 Çay stəkan buğda nişastası
- 1 Yemək qaşığı düyü unu
- 1 Yemək qaşığı şəkər
- 1 Stəkan qoz ləpəsi

Qazana, nişasta, düyü unu və şəkər qoyular.

Ocağa qoymadan əvvəlbir çırpıcı ilə ləvazimatlar qarışdırılır.

Az atəşli ocağın üzərinəqazan yerləşdirilər. Davamlı qarışdıraraq əvvəlcə soyuq su, sonra bəkməz kəndir kimi axıdılaraq qatılar.

Atəşdə nulunduğu müddətə davamlı qarışdıraraq bişirilər qıvama gəldiyi, qarışdırma üçün istifadə olunan çırpıcının, izinin qalmaya bağlamasından aydın olar.

Əldə edilən qarışım 4 kasəyə bölüşdürülər.

Üzərinə qozlar bütöv olaraq qoyular.

Soyuducuda ən az 2 saat dinləndirildikdən sonra xidmət olunar

Not: Kasa sosiskası ləzzəd olaraq sosiska kimidir.