



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

Vişnəli Sütlaç

Vişnəli Sütlaç



4 Stəkan süd
1 Stəkan şəkər
Yarım stəkan düyü
1 Ədəd yumurta
1,5 Yemək qaşığı düyü unu
1 Paket vanil
Üstü üçün:
Yarım stəkan vişnə
2 Yemək qaşığı şəkər

- # Düyü ayırd edilər, yuyular. Üzərinə 1,5 stəkan su qoyular. Düyülərin sərtliyi gedib uzayana qədər az atəşdə bişirilər.
- # Bir qazana soyuq süd, toz şəkər, çırpılmış tam yumurta və düyü unu qoyular, bütün ləvazimatlar qarışdırılınca üzərinə, xaşlanmış bir az soyumuş düyü əlavə olunur.
- # Qarışım orta atəşli, ocaqda pudinq qıvamına gələnə qədər qarışdırılaraq bişirilər, qıvama gəlincə vanil əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Sütlaç, üzəri bir barmaq boşluq qalacaq şəkildə kasələrə bölüşdürülər.
- # Şiriniyyat, otaq istisində soyuyarkən vişnəli üst qisim hazırlanar. Vişnələr yuyular, sapaldaqları və tumları çıxardılar.
- # Ayırd edilmiş vişnələr bir bişirmə qabına alınar, üzərinə iki yemək qaşığı şəkər qoyular az atəşdə vişnələr az yayılana qədər bişirilər (Bu arada vişnələrin bir az suyu da çıxar).
- # Soyumaqdan olan sütlaçın üzərinə dənə vişnələr qoyular, suyu gəzdirilər.
- # Vişnəli sütlaç soyuducunun alt rəfində ən az 3 saat soyuduqdan sonra istehlak olunur.

Not: Şəffaflıq verməsi səbəbi ilə sütlaç hazırlanmasında nişasta seçilməz.