



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

## Cənnət Köşkü

Cennet Köşkü



2 Ədəd yumurta  
1 Stəkan süd  
2 Yemək qaşığı qatıq  
Yarım stəkan su  
1,5 Çay stəkanı duru yağ  
1 Ləbləbi böyüklüyündə limon duzu  
1-2 Damla üzüm sirkəsi  
Alabildiği qədər un  
İçə üçün:  
250 qr. Marqarin  
150 qr. Kərə yağı  
2,5 Stəkan döyülmüş fıstıq  
Şərbəti üçün:  
4 Stəkan su  
4 Stəkan şəkər tozu  
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu  
Açmaq üçün:  
1,5 Stəkan un  
1 Stəkan buğda nişastası

- # Yoğurma qabında, yumurta, süd, qatıq, su, duru yağ, döyülmüş limon duzu, duz, sirkə və alabildiği qədər undan ibarət olan orta yumuşaqılıqda bir xəmir əldə edilir.
- # Hazırlanan xəmir yarım saat dinləndikdən sonra 16 bərabər parçaya bölünür.
- # Hər xəmir parçasına nişasta un qarışımı səpilir, oxlovla olabildiyincə böyük və incə bir kövrək (yufka) açılır. açılan kövrəyin üzərinə 2-3 yemək qaşığı əridilmiş, qızdırılmış kərə yağı-marqarin qarışımı sürtülür.
- # Yağlanmış zəmin üzərinə fıstıq səpilir.
- # Yağlanmış, antep fıstığı səpilmiş kövrək (yufka) incə oxlov ilə zəif olaraq sarılır.
- # Sarılı vəziyyətdə ikən iki tərəfindən ortaya doğru büzdürülür, içindəki oxlovun da sürətli çəkilərək çıxardılır, bıçaqla iki barmaq qalınlığında 7-8 parçay kəsilir.
- # Digər xəmir parçaları da bu şəkildə hazırlanır, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqsız olaraq düzülür, üzərinə qalan əridilmiş yağ gəzdirilir.
- # 190 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada üzəri tünd qırmızı olana qədər bişirilir.
- # Şiriniyyat sobadan çıxardılır., soyumağa buraxılır, bu arada şərbət hazırlanır.
- # Su və şəkər qaynadılır, şəkil alması üçün az atəşdə bir az daha bişirilir, limon suyu qatılır, ocaqdan alınır.
- # Soyuq cənnət köşkünə, ilıq şərbət gəzdirilir. Otaq istiliyində ən az 3-4 saat dinləndirilir.
- # Cənnət köşkü təzəliyini 3-4 gün qoruyar, arzu edildiyi vaxt istehlak oluna bilər.

**Not:** Limon duzu şiriniyyatın daha uzun ömürlü olması üçündür.