



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

Gönparə

Gönpare



100 qr. Kərə yağı
1 Çay stəkanı duru yağ
1,5 Stəkan süd
1 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyat qaşığı irmik
1 Çay stəkanı pudra şəkəri
3 Stəkan un
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu
3 Yemək qaşığı kakao
Yarım çay qaşığı duz
50 Ədəd fındıq
Şərbəti üçün:
3 Stəkan şəkər tozu
3 Stəkan su
Yarım limon suyu

- # Gönparənin əvvəlcə şərbəti hazırlanar. Su və şəkər qaynadılar, bir az qıvamına gəlincə limon suyu əlavə olunar. Bir neçə dəqiqə sonra ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Çuxur bir qaba mövcud un qoyular, üzərinə otaq istiliyində yumuşamış kərə yağı, duru yağ, süd, yumurta, irmik, pudra şəkəri, vanil, qabartma tozu və kakao qoyular, yaxşıca yoğrular.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar ayrılar iki ovuc arasında yuvarlanar, yağsız soba nimçəyinə düzülər.
- # Bütün gönparələr nimçəyə bir az aralıqlı düzüldükdən sonra üzərlərinə fındıqlar basdırılaraq yerləşdirilər.
- # Nimçə, əvvəlcədən az qızdırılmış 175 dərəcə sobaya qoyular. Gönparələr çox sərtləşənə qədər yandırmadan bişirilər.
- # Şərbət gəzdirilər.
- # İçində gönparələrin olduğu nimçəyin üzərinə başqa bir nimçə örtülər. Bu şəkildə ən az 3 saat şərbətinin şəkəsi üçün dinləndirilər.
- # Xidmət boşqabına alınaraq ikram edilir. Gönparə bir neçə gün sonra daha ləzzətli bir şəkil alar.

Not: 'Gön' Güney ve Güneydoğu bölgəsində tünd, əsmər, qara mənasına gələn bir sifəttir.