



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

Qaymaq Şəkəri

Kaymak Şəkəri



Yarım kq. Süd (2,5 stəkan)
2,5 Stəkan toz şəkər
1 Yemək qaşığı pudra şəkəri

- # Polad qazana soyuq süd və şəkər qoyulur, şəkər qarışdırılaraq əridilir.
- # Qarışım orta atəşli ocağa qoyulur, tez-tez qarışdırılaraq daşmasına mane olunur.
- # Qaynamağa başlayınca ocaq çox az açıq atəşə ayarlanır.
- # Bu arada qarışdırmağa davam edilərək qarışımın puding şəklinə gəlməsi əldə edilir.
- # Bu şəkildə daşma mərhələsi keçmiş, sərtləşmə mərhələsinə gəlmiş deməkdir.
- # Bu vəziyyətdə qarışdırarkən şəkərləmədən (mürgüləmədən) çitirtı halında səslər gələr. Bu səs şəkərləmənin olduға mənasına gəlir.
- # Ocaqdan alınca, ilk hərərinin çıxması gözlənilər, az soyuyunca daha da qatılaşan şəkərləmə taxta qaşığıla sürətli qarışdıraraq ağılaşması əldə edilir.
- # Mərmər dəzgah kimi, düz bir zəminə pudra şəkəri səpilər.
- # Şəkərləmə qarışımı, düzgün bir şəkildə pudra şəkərinin üzərinə 1 sm qalınlığında yayılır.
- # Sərtləşmə bıçaqla kvadrat kvadrat kəsilərək şəkərləmə alınır.

Not: Qaymaq şəkəri, bişirmə əsnasına daşacağından, tez-tez olaraq altdan üstə havalandıraraq qarışdırılmalıdır.