



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

Susam Şəkəri

Susam Şəkəri



1,5 Çay stəkanı şəkər tozu
1 Çay stəkanı susam
Yağlamaq üçün bir az duru yağ

- # Şəkər, çuxur, aliminyum olmayan kiçik bir süd qızdırıcısına qoyular. Üzərinə 1 yemək qaşığı su əlavə edilir.
- # Çox az atəşdə qab sağa sola hərəkət ettirərək, şəkərin ərilyib karamel olması əldə edilir.
- # Şəkər çox qatılasmadan susam üzərinə qatılar.
- # Susamın soyuqluğu gedib, şəkərlə birlikdə qaynamağa başlayınca ocaqdan alınar.
- # Qoxusuz (iysiz) hər hansı bir duru yağ ilə az yağlanmış bir marmərin üzərinə bütün olaraq ya da çay qaşığı ilə parça parça tökülər.
- # Soyuyunca kiçik parçalar şəkərliyə alınar. əgər bütün olaraq töküldüyəsə, qırıldıqdan sonra şəkərliyə alınaraq ikram edilir.

Not: Şəkər marmərə tökülərkən qatılarsa, atəşdə bir az daha tutulub durulaşması əldə edilir.