



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

## Buzlu Şəməni

Buzlu Şəməni



- 1 Ədəd şəməni qovunu (kiçik, iyili qovun)
- 1 Stəkan süd
- 6 Yemək qaşığı şəkər tozu
- 1 Yemək qaşığı qarğadəli nişastası

- # Qovun dördə kəsilər, tumları çıxardılar, rəndənin yekə tərəfi ilə rəndələnər.
- # Qazana rəndələnmiş qovun, süd, şəkər tozu və qarğadəli nişastası qoyular, soyuq olaraq qarğadəli nişastası və şəkər əriyəncə qədər qarışdırılar.
- # Qarışım orta atəşli ocağa yerləşdirilər, ara sıra qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.
- # Kiçik kasalara ya da buz qəliblərinə tökülər, bir müddət otaq istiliyində gözlədildikdən sonra buxanaya qoyular.
- # Buxanada ən az bir gecə gözlədilər, xidmət etmədən əvvəl, buxanadan çıxardılar, xidmət qablarına tərs çevrilər.

Not: Buzlu şəməni süd qatmadan da hazırlana bilər.