



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

Ringo

Ringo



150 qr. Marqarin
1 Çay stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta ağ
Yarım çay qaşığı limon qabığı rəndəsi
2,5 Stəkan un
1 Paket qabartma tozu
1 Çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Çay stəkanı susam
1 Ədəd yumurta sarısı

Otaq istisində yumuşanış marqarin və qatıq çuxur bir qabın içində bir birinə yedizdirilər.
Üzərinə yumurta ağ, limon qabığı rəndəsi, duz, yedizdirərək un və qabartma tozu əlavə edilər.
Orta sərtləkdə hazırlanan xəmir, 10=15 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirilər.
Dinlənen xəmindən qoz böyüklüyündə paralar alınar. Dəzgahın üzərində yuvarlaq çubuq şəkli verilər.
10-12 sm uzunlğundakı xəmir ucları birləşdirilərək xalqa kimi hazırlanar.
Ayrılan yumurta sarısı, 1 yemək qaşığı südlə qarışdırılar. Hazırlanan xalqalar əvvəl əvvəlcə yumurtalı, südlü qarışığa, sonra susama batırılar.
Yağsız soba nimçəyinə rinqolar aralıqlı düzülər. (Peçnyelərin yarısı hazırlandıqdan sonra soba 200 dərəcəyə ayarlanar).
Bütün rinqolar hazırlanıb nimçəyə düzülər, qızğın sobaya verilər.
Qurutmadan 15-20 dəqiqə qədər bişirilər.
Soyuyunca ikram edilər.

Not: Ringo kəlmə qarşılığı olaraq latin ölkələrində "Xalqa" mənasına gəlir.