



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

Eşq Düyünü

Aşk Dügümü



2 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağı
1 Stəkan günəbaxan yağı
1 Stəkan qatıq
1 Yemək qaşığı mahlep
1 Yemək qaşığı sirkə
1 Paket qabartma tozu (10 qr)
Yarım yemək qaşığı duz
Alabildiği qədər un
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Yemək qaşığı süd
2 Yemək qaşığı susam

- # Dərin bir qaba 2 yumurta, 1 yumurtanın ağı, günəbaxan yağı, qatıq, sirkə qoyular.
- # Üzərinə mahlep, duz, qabartma tozu və ələ yapışmayacaq şəkildə gələnə qədər un əlavə olunur, yoğrulur.
- # Əldə edilən orta sərtlikdə ki, xəmirin üzəri örtülər, yarım saat dinləndirilər.
- # Dinlənən eşq düyünü xəmirindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, əvvəlcə top kimi yuvarlanar, sonra qarandaşdan bir az qalın çubuqlar hazırlanar.
- # Çubuğun iki ucu bir birinə keçirilərək tek qat düyün edilər, ucları sağda və solda buraxılar, uzun gələrsə qopardılar.
- # Hazırlanan peçenyələr yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlı düzülər. Üzərinə fırça ilə yumurta sarısı və süd qarışımı sürtülər, susam səpilər.
- # Eşq düyünləri, əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə sobaya qoyular, üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Soba söndürüldükdən sonra qapağı açılmadan peçenyələr sobanın içində soyudular.

Not: Soba söndükdən sonra qalan hərarət səbəbi ilə peçenyələrin rəngi tündləşər, bu səbəblə peçenye tam qızarmadan soba söndürülməməlidir.