



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

Xurma Sarması

Hurma Sarması



Yarım paket marqarin (125 qr)
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Şay stəkanı süd
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta sarısı
2 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 Paket vanil
Yarım paket qabartma tozu (5 qr)
Alabildiği qədər un
Yarım çay qaşığı duz
İçə üçün:
25 Ədəd xurma
Yarım stəkan yekə döyülmüş qoz
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta ağ
1, 5 Çay stəkanı hindistan qozu

- # Yoğurma qabına otaq istisində yumuşamış marqarin, günəbaxan yağı, süd, 1 ədəd yumurta. 1 ədəd yumurtanın sarısı və pudra şəkəri qoyular, mikserlə ya da ırpıcı ilə hamar bir hal alana qədər çırpılır.
- # Üzərinə, vanil, qabartma tozu, duz və yumuşamağa yaxın olana qədər un əlavə edilir.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinlənməyə buraxılır. Bu arada peçenyenin içi hazırlanır, xurmalar yuyular, suyu süzüləndən sonra tumları çıxardılır, incə incə doğranır.
- # Üzərinə döyülmüş qoz əlavə edilir qarışdırılır.
- # Dinlənen xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, dəzgahın üzərində barmaq ucları ilə nəlbəkidən kiçik açılır.
- # Ortasına hazırlanan xurmalı içdən bəs eləyəcəyi qədər qoyular, rulo edərək sarılar, silindirin başı və sonunda basdıraraq düzəldilər.
- # Hazırlanan sarma əvvəlcə yumurta ağına bulanar, sonra hindistan qozuna bulanar, bu şəkildə təxminən 40-45 ədəd peçenye hazırlanmış olar.
- # Yağlanmış soba nimçəyinə peçenyələr az aralıqlarla düzülür.
- # Əvvəlcədən bir xeyli qızdırılmış 200 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.

Not: Xəmir quruluşu gərəyi açılarkən atlaya bilər.