Qoz Quyusu

Ceviz Kuyusu



1 Paket marqarin
2 Yemək qaşığı qatıq
1 Çay stəkanı pudra şəkəri
2 Ədəd yumurta ağı
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu (Pakmaya)
Alabildiyi qıdır un
Şərbəri üçün:
Yarım stəkan süd
Yarım stıkan şəkər tozu
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
2 Yemək qaşığı süd
1 Stəkan döyülmüş qoz

Şərbət ləvazimatı olan süd və şəkər, orta atəşdə bir dəfə daşana qədər qaynadılar, soyumağa buraxılar.
Otaq istisisində yumuşamış marqarin, çırpılmış qatıq, yumurta ağı, vanil, qabartma tozu və pudra şəkəri, quyu bir qabın içində qarışdırılar.
Üzərinə orta sərt bir xəmir olana qədərələnmiş un qatılar, yoğrular. Xəmirin üzəri örtülər, soyuducunun alt rəfinə qoyular.
Xəmir soyuducuda bir saat dinləndirildikdən sonra, unlu zəmində mərdanə ilə bıçaq kürəyi qalınlığında açılar.
Açılan xəmir bpyük stəkan ağzı ilə kəsilər. Kəsilən xəmirin sayıca yarısının ortası kiçik çay stəkanın ağzı ilə kəsilər.
Dəlik olmayan xəmir alınar, üzərinə südlə qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülər, onun da üzərinə orta çay stəkanı ilə kəsilmiş dairə şəklindəki xəmir yerləşdirilər.
Üsttəki dairə xəmirin üzərinə də südlə qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülər.
Meydana gələn oyuğa daşırmadan döyülmüş qoz ləpəsi qoyular. Xəmir qurtarana qədəreyni proses təkrarlanar. (Təxminən 20-22 Ədəd peçenye).
Hazırlanan qoz quyuları, yağlanmıç soba nimçəyinə aralıqlı olaraq düzülər. Artan südlü yumurta sarısı qarışımı peçenyelerin ortasında bulunan qozların üzərinə bölüşdürülər.
Nimçə qabağcadan qızdırılmış 190 dərəcə sobaya qoyular. Qızıl rəngi alana qədərbişirilər.
Qoz quyuları sobadan çıxar çıxmaz, üzərlərinə birər qaşıqsoyumuş şərbət gəzdirilər.
Ən az 2 saat dinləndirilər, ikram edilər.

Not: Qoz quyusunun şərbəti süd əvəzinə, su ilədə hazırlana bilər.