



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

Dama

Dama



150 qr. Kərə yağı
1 Stəkan şəkər tozu
2 Ədəd yumurta
2 Stəkan qarğıadəli nişastası
3-3, Stəkan un
1 Pake qabartma tozu
1 Paket vanil
2 Yemək qaşığı kakao

- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, üzərinə şəkər tozu əlavə olunur. Mikserlə yada əl çırpıcısı ilə şəkər əriyənə qədər çırpılır.
- # Üzərinə otaq istisində yumuşamış kərə yağı əlavə edilir.
- # Qarışımın üzərinə ələnmiş qarğıadəli nişastası, qabartma tozu, vanil və ələnmiş un yedizdirərək əlavə edilir.
- # Çox yoğurmadan hamar, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilir
- # Xəmir 10-15 dəqiqə dinləndirildikdən sonra, limon böyüklüyündə parça ayrılır.
- # Qalan böyük para ikiyə bölünər, yarisı kakao ilə qarışdırılır.
- # Limon qəder ayrılan ağ xəmir parçası, un səpilərək mərdanə ilə diqqətləcə yırtmadan, kvadrat şəklində açılar, (Kicik soba nimçəyi böyüklüyündə)
- # Ayrılan ağ və kakaolu xəmir iki iki parçaya bölünər. Hər parça baş barmaq qalnlığında 2 qarış boyunda çubuq hazırlanar.
- # Bu şəkildə iki ədəd ağ, 2 ədəd kakaolu olmaq üzərə 4 ədəd çubuq hazırlanmış olar.
- # Açılan xəmirin üzərinə yan yana. Kakaolu və ağ çubuqlar qoyular. Daha sonra ağ çubuğun üzərinə kakaolu, kakaolu çubuğun üzərində də ağ çubuq yan yana qoyular.
- # Çubuxlar üst üstə vəziyyətdə ikən, açılan xəmir möhkəm sarılar.
- # Kvadrat şəkildə rulo hazırlanıqdan sonra, kəskin bıçaq ilə 1 sm qalnlığında dilimlənər.
- # Az yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər. 200 dərəcə çox qızdırılmış sobaya qoyular.
- # Ağı sarmarmayacaq şəkildə damalı peçenyələr bişirilər. 1-2 saat dinləndirildikdən sonra ikram edilir

Not: Kakaolu parça bir az sərt olabiler, yumuşatmaq üçün bir miqdar duru yağ istifadə edilə bilər.