



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

Vişnəli Manna Yarması Şirini

Vişnəli İrmik Tatlısı



- 1 Su stəkanı manna yarması
- 1 kq. süd
- 1,5 Su stəkanı toz şəkər
- 2 Su stəkanı vişnə
- 1 Paket vanil
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkanı vişnə suyu
- 1 Su stəkanı su
- 2 Çorba qaşığı buğda nişastasası
- 3 Çorba qaşığı toz şəkər
- 1 Çorba qaşığı hindistan qozu

- # Qazana soyuq süd, manna yarması və toz şəkər qoyular qarışdırılır, orta atəşə yerləşdirilər davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.
- # Daha sonra atəşdən alınar, əvvəl vanil sonra ayırd edilmiş vişnə əlavə edilər, qarışdırılır, 25 - 30 santimetr diametrində kənarlı bir kobud tökülər.
- # Manna yarması şirini soyuyarkən jele hazırlanar, kiçik bir qazana vişnə suyu, su, buğda nişastasası və toz şəkər qoyular, nişasta əriyənə qədər qarışdırılır. Orta atəşdə davamlı qarışdırılaraq şəffaf bir hal sahəyə qədər bişirilər.
- # Hazırlanan jele manna yarması şirininin üzərinə düz bir şəkildə yayılır. Soyuducunun alt rəfində ən az 4 saat dinləndirilər.
- # Arzu edilən şəkildə dilimlənər, üzərinə hindistan qozu səpilərək xidmətə təqdim edilər.

Not: Hazır jele ilə hazırlana biləcək hər cür şirin jele ilə də edilə bilər.