

Prof. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu

Az 2
Ə 96

Ə 96. Əhmədov Ə-C.İ. 1002 şirniyyat. Əlavələrlə yenidən işlənmiş ikinci nəşri. Bakı, «Gənclik», 2010. 395 səh.

ISBN 5 – 8020 – 1065 – 7

1002 ŞİRNIYYAT

Yenidən işlənmiş ikinci nəşri

Elə bir ailə tapılmaz ki, orada dadlı və ləzzətli şirniyyat məmulatı, mürəbbə, kompot və şərbət hazırlanmasın.

Kitabda müxtəlif şirniyyat məhsullarının, o cümlədən kompot, mürəbbə, çiy mürəbbə, şirin xörəklər, şərbət, üzümdən alınan şirin məhsullar, müxtəlif xəmirlərdən hazırlanan unlu şirniyyat məmulatı və tortların reseptləri, onların hazırlanması və saxlanması barədə məlumatlar toplanmışdır. Azərbaycan şirniyyatının hazırlanması qaydaları isə ayrıca bölmədə verilir.

Kitabın 1993-cü ildə işıq üzü görən birinci nəşrindən sonra bəzi reseptlər dəqiqləşdirilmiş, əlavələr edilmiş, müəllif tərəfindən hazırlanan yeni çeşiddə şirniyyatlar və tortlar haqqında məlumatlarla zənginləşdirilmişdir. Birinci nəşrdən fərqli olaraq burada müxtəlif şirniyyatların, eləcə də müəllifin firma tortlarının rəngli şəkilləri verilmişdir.

Kitab geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.

**Müəlliflik hüquqı qorunur və kitabın
icazəsiz nəşr olunması qadağandır**

4702060204

Ə-----
M 653 (07) 2010

B A K I – 2 0 1 0

© Gənclik, 1993
© Əhməd-Cabir, 2010

ÖN SÖZ

Şirniyyat məmulatı yüksək qidalılığı və asan həzm olunub yaxşı mənimsənilməsi ilə başqa yeyinti məhsullarından fərqlənir. Bu, onunla əlaqədardır ki, şirniyyatların hazırlanmasında yüksək keyfiyyətli buğda unundan, nişasta, şəkər, bal, yeyinti yağları, yumurta, süd və süd məhsulları, meyvə və giləmeyvədən istifadə olunur. Məhsulların keyfiyyətini və görünüşünü yaxşılaşdırmaq məqsədilə müxtəlif ədviyyatlardan, ətirli maddələrdən, tamlı qatmalardan və yeyinti boyalarından istifadə edilir. Müxtəlif xammallardan istifadə olunması məmulatın tərkibini karbohidrat, yağ, zülal, minerallı maddələr, vitaminlər və digər bioloji fəal maddələrlə zənginləşdirdiyindən hazırlanan şirniyyatın orqanizmə verdiyi real kalori yüksəlir. Məhsulların gözəl görünüşü, xoşagəlməli ətri və ləzzətli dadı iştahanın artmasına səbəb olur.

Xalqımızın məişətinə şirniyyat məhsulları lap qədimdən daxil olmuşdur. Şəkər olmayanda belə, keçmişdə şirin meyvə və giləmeyvələrdən, baldan istifadə etməklə müxtəlif məhsullar hazırlanmışdır. Şirniyyat yeməyin üstün cəhəti bir də ondadır ki, əsas yeməkdən sonra qəbul edilən çərəz, şirin şərbət və digər məhsullar insanı daha tez doydurur. Lakin yadda saxlamaq lazımdır ki, şirniyyat məmulatına aludəçilik orqanizmin kökəlməsinə, müxtəlif xəstəliklərə səbəb olur. Orta yaşlı insan bir gündə ən çoxu 100 q-a qədər şəkər, 80-100 q yağ, 100 q zülali maddə, 300-400 q-a qədər nişasta və digər maddələr qəbul etməlidir. Oturaq həyat sürənlər, fiziki işlə az məşğul olanlar və yaşlılar üçün isə gündəlik norma daha az olmalıdır.

Oxuculara təqdim olunan «1001 şirniyyat» kitabının ikinci nəşrində, əvvəla şirniyyat hazırlamaq üçün mətbəxdə lazım olan avadanlıqlar, müxtəlif xammalların keyfiyyəti və saxlanması qaydaları, onların qarşılıqlı əvəz olunması üsulları, ərzaq məhsullarının nəmliyi (tərkibindəki suyun miqdarı) haqqında geniş məlumat verilir.

Müxtəlif meyvə, giləmeyvə və tərəvəzdən hazırlanan mürəbbə, çiy mürəbbə (şəkərli püre), povidlo, cəm, sukat (quru mürəbbə), ekstraktlar, şirələr, şərbətlər, şirin içkilər və kompotların resepti və hazırlanması üsulları geniş izah edilmişdir.

Azərbaycanda 200-ə qədər üzüm sortu becərilir, bunlardan 80-ə qədəri sənaye əhəmiyyətli iri plantasiyalarda yetişdirilir və onlardan şərabdən başqa bir çox yeyinti məhsulları da hazırlanır. Üzümün tərkibində 12%-dən 23%-ə qədər (orta hesabla 17,5%) şəkər vardır, ona görə də üzümdən alınan qida məhsulları da şirniyyat məmulatlarına aid edilir. Ev şəraitində üzümdən bəkməz, riçal, povidlo, üzüm kompotu, üzüm mürəbbəsi, üzüm şirəsi, cəm, çurçuxela, şərbət, kişmiş və mövüc hazırlanması üsullarının geniş izahı oxuculara bu işdə böyük yardımçı olardı. Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində əhalinin həyatı sahədə yetişdirdiyi üzüm məhsulundan hazırlayacağı belə məhsulların gündəlik qida rasionuna daxil edilməsi şəkərin miqdarının azaldılmasına imkan verərdi.

Qeyd etmək lazımdır ki, kitabın 1993-cü il nəşrində üzümdən alınan şirin məhsullar haqqında da məlumat verilmişdi. Lakin müəllifin 2009-cu ildə nəşr etdirdiyi «Azərbaycan üzümündən qidalı məhsullar» kitabında bu haqda geniş məlumat verilmiş və bu bölmə kitabın 2-ci nəşrində bir qədər də geniş yazılmışdır.

Unlu şirniyyat məmulatı hazırlayarkən bişirilmiş əsas yarımfabrikat müxtəlif krem, bəzək materialları və meyvəgiləmeyvələrlə bəzədilir. Kitabda müxtəlif kremlərin, o cümlədən yağlı krem, zülallı krem, dəmlənmiş (bişmiş) krem, qaymaqlı və xamalı kremlərin resepti və hazırlanması, islatmaq və şirələmək üçün şəkər şərbətlərinin bişirilməsi, pomadkanın, müxtəlif xammallardan piroq və pirojkilər üçün içliklərin və digər bəzək məhsullarının hazırlanması haqqında ətraflı məlumat verilmişdir. Şirniyyat məmulatı hazırlayarkən bunlara əvvəlcədən fikir verilməlidir.

Hazırlanacaq unlu şirniyyat məmulatının resepti və bişirilməsi üsullarını oxucuya daha dəqiq və anlaşılan şəkildə çatdırmaq məqsədilə, onlar xəmirlərin müxtəlifliyinə görə qrup-

laşdırılmışdır. Əsas xəmirin resepti və hazırlanması bir dəfə izah edildikdən sonra, həmin qrupa aid olan başqa məhsullar da əsas xəmirə istinad edilir və beləliklə də kitabın həcmi sünü surətdə artıran təkrarlara yol verilmir.

Azərbaycanın milli şirniyyat məmulatlarının çeşidi çoxdur. Odur ki, həmin şirniyyatlar Şərqi şirniyyatında olduğu kimi üç yarımqrupa bölünərək ayrı-ayrılıqda verilir. Çünki unlu, konfetəoxşar və karameləoxşar şirniyyatlar, biri digərindən həm xammalına, həm də hazırlanma üsullarına görə fərqlənir. Kitabda verilən şirniyyat reseptləri müxtəlif ədəbiyyatlardan, dövrü mətbuatda dərc edilmiş ədəbiyyatlardan, müəllifin 50 ildən çox apardığı fərdi işlərindən bu vaxta qədər çap etdirdiyi məqalə və kitablardan götürülmüşdür. Reseptlərin hamısı şəxsən müəllif tərəfindən sınaqdan keçirilmiş, dəqiqləşdirilmə aparılmış və müəyyən düzəlişlər edilmişdir.

Kitabın ikinci nəşrinə yeni şirniyyat məmulatlarının, o cümlədən vələmir peçenyəsi, soçi piroqu, Naxçıvan çöçəsi, balqabaq pirojkiləri, balqabaq bulkisi və bir neçə müəllif tortlarının resepti və rəngli şəkilləri əlavə edilmişdir. İkinci nəşr daha nəfis və bədii cəhətdən daha rəngarəng tərtib olunmuş, nəşrində keyfiyyətli ofset kağızından istifadə olunmuşdur.

Vaxtilə qənnadçı və aşpaz işləmiş, sonralar bu sahədə elmi axtarışlar aparmış bir müəllif kimi, oxuculara məsləhət budur ki, hər hansı bir şirniyyatı bişirməzdən əvvəl kitabın ayrı-ayrı bölmələrini diqqətlə oxuyub xammalların tərkibinə, keyfiyyətinə və saxlanma müddətlərinə fikir versinlər. Ancaq hazırlanma texnologiyasına ciddi əməl etməklə yaxşı şirniyyat hazırlamaq olar. Reseptdə nəzərdə tutulan xammalların miqdarı və keyfiyyəti qüvvədə olan standartların tələblərinə uyğun olaraq nəzərdə tutulmuşdur. Odur ki, bu və ya digər məmulatı hazırladıqda bunlar mütləq nəzərə alınmalıdır. Yağın tərkibindəki suyun miqdarı, xamanın yağlılıq faizi, buğda ununun əmtəə sortu, yumurtanın iri və ya xırda olması, kəsmiyin yağlılığı və tərkibindəki suyun miqdarı, meyvə və giləmeyvələrin tərkibindəki şəkərin və üzvi turşuların miqdarı

və s. bu kimi amillər hazırlanacaq məmulatın keyfiyyətinə təsir edən əsas göstəricilərdir.

Qeyd etmək lazımdır ki, mağazalarda geniş çeşidli müxtəlif şirniyyat məmulatlarının satılmasına baxmayaraq, hər kəs özü bu və ya digər şirniyyatı hazırlayıb süfrəyə düzəndə ondan daha çox zövq alır. Eyni zamanda qızlarımıza elçi və üzük gələndə (Bakıda «qıza şirni gəlir» deyirlər), şad-yanalıqda, qonaq qarşılıqda onlara şirniyyat, şərbət və digər şirin içkilər vermək milli adətlərimizdəndir. Novruz bayramı ərzində evlərdə şəkərbura, paxlava, şorqoğalı, badambura, fətir, süd çörəyi və digər şirniyyat hazırlanır. Qız gəlin gedərkən ər evinə mürəbbə və şirniyyat aparması adəti Azərbaycanın əksər bölgələrində indi də mövcuddur. Qonağı şərbətlə qarşılamaq, gəlin gələndə şərbət paylaşmaq, yayda şirin meyvələri qurudub qış üçün çərəz ehtiyatı görmək xalqımıza xas olan adətdir. Bütün bunlar şirniyyat məmulatı hazırlamaq istəyənlərin sayını, təbii ki, artırır.

Kitabda gənc qızlar, yeni ailə həyatı quran gəlinlər, kulinariya, qənnadçılıq və evdarlıq kursunu öyrənənlər üçün dəyərli məlumatlar toplanmışdır. Reseptlərdə verilən xammalların miqdarını, nisbətini, qarşılıqlı əvəz olunmasını, ev şəraitində hər kəs öz imkanını daxilində dəyişə bilər. Lakin bunun üçün şirniyyat hazırlayan şəxsə xüsusi vərdiş, bacarıq, səriştə, həvəs və şəxsi fantaziya olmalıdır ki, bişirilən məmulat keyfiyyətli, dadlı olsun.

Reseptlərdə miqdarı qramla verilən məhsulları həcm ölçüsü vahidinə keçirmək məqsədilə xüsusi cədvəl (1 saylı) tərtib edilmişdir. Məhsulların qramla miqdarı nazik stəkan, xörək qaşığı və çay qaşığı ilə göstərilir. Tərəvəzlərin isə orta irilikdə bir ədədinin kütləsi göstərilir.

Reseptlərdə bəzən duz, istiot və digər ədviyyələrin miqdarı göstərilir. Bir qayda olaraq ədviyyələrin və tamlı qatmaların miqdarı çox az olub zövqə və dada görə əlavə edilir. Çalışmaq lazımdır ki, həmişə xörəyə və şirniyyata duz normadan da bir qədər az əlavə olunsun.

Cədvəl 1. Ərzaq məhsullarının həcm kütləsi və ölçüsü

Məhsulların adı	Nazik stəkan (250 sm ³)	Xörək qaşığı (x.q.)	Çay qaşığı (ç.q.)	1 ədədin kütləsi
1	2	3	4	5
Taxıl-un malları				
Arpa yarması	180	20	5	-
Buğda lopası	60	9	2	-
Buğda unu (birinci sort)	160	25	10	-
Qarğıdalı lopası	50	7	2	-
Qarabaşaq yarması	210	25	7	-
Qarğıdalı unu	160	30	10	-
Buğda yarması	220	25	8	-
Düyü yarması	240	25	10	-
Kartof unu	180	30	10	-
Lobyə (paxlası)	220	25	6	-
Mannı yarması	200	25	6	-
Mərçi	210	-	-	-
Nişasta	200	30	10	-
Perlova yarması	230	25	10	-
Saqo yarması	180	20	6	-
Təmizlənmiş noxud	230	25	5	-
Təmizlənməmiş noxud	200	20	5	-
Üyüdülmüş çörək suxarisi	125	15	4	-
Meyvə-tərəvəz məhsulları				
Alma povidlosu	300	20	7	-
Badam ləpəsi	160	30	10	-
Qara qarağat	180	30	10	-
Qoz ləpəsi (üyüdülmüş)	130	20	7	-
Mövüc	190	25	7	-
Mürəbbə	330	50	17	-
Təzə albalı	190	30	5	-

Təzə moruq	140	20	5	-
Təzə çiyələk (xırda meyvəli)	150	25	5	-
Təzə çiyələk (iri meyvəli)	170	25	5	-
Təmizlənmiş yer fındığı	175	25	5	-
Tomat pasta	300	30	10	-
Tomat püresi	220	25	7	-
Fındıq ləpəsi	170	30	10	-
Giləmeyvə püresi	350	50	17	-
Badımcın (orta irilikdə)	-	-	-	150-200
Kartof «-----»	-	-	-	75-100
Yer kökü «-----»	-	-	-	75-100
Pomidor «-----»	-	-	-	80-100
Soğan «-----»	-	-	-	75-80
Təzə kələm «-----»	-	-	-	1500
Xiyar «-----»	-	-	-	75-100
Aşxana çuğunduru «-----»	-	-	-	75-100
Müxtəlif göyərti (1 dəstə)	-	-	-	100-150
Müxtəlif ərzaq məhsulları				
Bal	325	35	12	-
«Möcüzə» bitki yağı	240	17	5	-
Qaymaq	250	18	5	-
Qatılaşdırılmış süd	300	30	12	-
Qurudulmuş süd	120	20	5	-
Duz	325	30	10	-
Jelatin(tozvari)	-	15	5	-
Yumurta(qabıqsız)	6 şt.	-	-	43
Yumurta ağı	11 şt.	-	-	23
Yumurta sarısı	12 şt.	-	-	20
Yumurta tozu	100	25	10	-
Kakao tozu	-	25	9	-
Kərə yağı	210	20	5	-

Likör	270	20	4	-
Limon turşusu (kristallik)	-	25	8	-
«Super sun»	240	20	5	-
«Möcüzə» marqarin (ərinmiş)	230	20	5	-
Sirkə	-	15	5	-
Su	250	18	5	-
Süd(təzə)	255	18	5	-
Üyüdülmüş darçın	-	20	7	-
Üyüdülmüş qəhvə	-	20	5	-
Üyüdülmüş istiot	-	18	5	-
Xama	250	25	10	-
Qara xaş-xaş	-	18	5	-
Çay sodası	-	28	12	-
Şəkər kirşanı	180	25	10	-
Toz şəkər(pesok)	220	25	8	-

Reseptlərdə aşağıdakı qısaltmalar verilmişdir.

dəq. - dəqiqə

san. - saniyə

l. – litr

sm. – santimetr

mm. - millimetr

əd. -ədəd

x.q. –xörək qaşığı

d.q. –desert qaşığı

ç.q. –çay qaşığı

MƏTBƏX AVADANLIĞI

Hər bir evdə şirniyyat hazırlamaq üçün müəyyən sayda müxtəlif cür avadanlıq olmalıdır. Mətbəx avadanlığına soyuducu, qaz, elektrik, oduncaq və başqa yanacaq qızdırılan cihazlar (duxovkası olan qaz plitəsi, elektrik sobası və s.); mikser; qazanlar, şirəçəkən, şirəbişirən, oxlov və mətbəx taxtaları (vərdənə), yumurta çalmaq üçün metal qarışdırıcı; xəmir-kəsən müxtəlif forma və bıçaqlar; metal qənnadı təbəqələri və tavalar; sac; unlu şirniyyat, eləcə də tort bişirmək üçün formalar; qənnadı daraqları; ətçəkən maşın, sürtgəclli maşın (badam maşını), universal sürtgəc, qəhvə üyüdən və ya həvəngdəstə; ələk, süzgəc, termometr, tənzip (cuna), perqament və ya podperqament kağızı (kalka) və s. aiddir.

QIZDIRICI CİHAZLAR

Qızdırıcı cihazlardan ən çox istifadə olunanı mətbəxdə olan qaz plitəsidir. Bunun qızdırıcı şkafinda (duxovkada) müxtəlif şirniyyat məmulatı bişirmək olar. Termometrli qızdırıcı şkaflar hər bir məmulat üçün lazımi temperaturu nizamlamağa imkan verir. Şirniyyat bişirməzdən ən azı 1 saat əvvəl duxovka yandırılmalıdır ki, hər tərəfi eyni qaydada qızsın.

Ev şəraitində şirniyyat hazırlamaq üçün müxtəlif ölçülü və konstruksiyalı elektrik sobalarından, içərisinə iki kiçik qənnadı təbəqəsi yerləşən düzbucaqlı elektrik sobasından da istifadə edilir. Belə sobalarda yağlı-şəkərli məmulat, piroq, pirojki, qat-qat xəmindən məmulat, peçenye və biskvit bişirilir. Kənd yerlərində unlu şirniyyat bişirmək üçün təndirdən, kürədən, xüsusi qurulmuş ocaqlardan və sacdan istifadə edilir. Son zamanlar müxtəlif konstruksiyalı müasir elektrik sobaları məişətimizə daxil olmuşdur.

QAZAN VƏ LƏYƏNLƏR

Şirniyyat xəmirini emallı və nikel qazan və ya ləyənlərdə; təknədə, tabaqda hazırlayırlar. Qazanda, həmçinin bəzi məmulatları bişirir və pirojki qızardırırlar. Dairəvi altlığı olan qazanlardan yumurta çalmaq üçün istifadə etmək daha əlverişlidir. Mətbəxdə xəmir və krem hazırlamaq üçün 2-3 ədəd müxtəlif irilikli nikel və ya emallı qazan, 2 ədəd nisbətən iri, 2 ədəd isə orta ölçülü emallı ləyən, 2 ədəd tefal və ya nikel tava, 3-4 ədəd kiçik emallı qab (çuxur) olmalıdır. Bişmiş krem üçün kiçik ölçülü paslanmayan metaldan (nikeldən) qazan, pirojki qızartmaq üçün yastı alüminium qazan və ya dərin çuqun tava olmalıdır.

Alüminium qazanları isti su və şotka ilə yumaq, parıldaması üçün diş poroşoku ilə sürtmək olar. Soda ilə sürtmək məsləhət deyil. Emallı qazan və ləyənlərdən istifadə etdikdə ehtiyatlı olmaq lazımdır ki, qabın emalı tökülməsin. Əgər mis qazanlardan istifadə olunarsa, onları vaxtaşırı qalaylamaq lazımdır ki, soyuq və isti emal zamanı məhsula mis-oksidi düşməsin. Əgər qalaylanmış mis qazanda bişirilən məhsul yanıb dibinə yapışarsa, onu ərsinlə qazımaq olmaz. Belə qazana su və bir qədər kül əlavə edib, 2-3 saat qaynatmaq məsləhət görülür. Mis qazanları isti su və soda ilə yumaq məsləhətdir. Qalaylanmış mis qazanı bərk şotka, qum və metal əşya ilə təmizləmək olmaz. Sinklənmiş dəmir qablardan istifadə etmək məsləhət deyil, əks halda zəhərli sink-oksidi əmələ gəlir və qidaya düşür.

Yumurta, krem və havalı-zülallı kütlə (biskvit, beze və s.) qarışdırmaq və çalmaq üçün, əsasən elektrik mikserlərdən və müxtəlif quruluşlu metal qarışdırıcılardan istifadə olunur. Bərk xəmir, yağ və digər qatı konsistensiyalı kütlə əllə, yaxud xüsusi kürəciklərlə qarışdırılır. Qarışdırmaq üçün 2 ədəd taxta qaşığı və 1 ədəd kürəcik, 3-4 ədəd xörək və çay qaşığı, emallı və ya mis kəfki olmalıdır. Yumurta çalmaq üçün dairəvi dibli plastmas qablardan istifadə etmək daha yaxşıdır.

OXLOV VƏ MƏTBƏX TAXTALARI

Xəmir yaymaq üçün dairəvi formada taxta vərdənə, xəmir kündələri yığmaq və tort qoymaq üçün 2 ədəd kiçik taxta (biri dairəvi olmalıdır), 3 ədəd oxlov, bunlardan biri iki tərəfdən ovucla tutulan qalın oxlov, ikincisi bir tərəfdən tutulan nisbətən qalın oxlov və üçüncüsü nazik yuxayayan oxlov. Ayrıca şəkərbura oxlovu (kiçik ölçülü) olsa daha yaxşıdır. Giləmeyvəni əzib çiy mürəbbə (püre) hazırlamaq üçün əltutan yeri olan silindrik formalı döyəcəyi. Xəmiri mətbəx stolunun üstündə də yaymaq olar. Eyni zamanda məmulatı bəzəmək üçün rifli oxlovlardan, taxta şaplardan və digər alətlərdən istifadə edilir. Taxta avadanlığı uzun müddət isti su ilə yumaq olmaz. Vərdənə və oxlov ərsinlə təmizlənilib yağ dəsmalla silinməli və qurudulmalıdır.

Şəkil 1. Oxlovlar və mətbəx taxtaları

XƏMİRKƏSƏN FORMA VƏ BIÇAQLAR

Yayılmış xəmiri kəsmək üçün adi və qöfrəli bıçaqlardan, qöfrəli tilləri olan fırlanan diskli xəmirkəsənlərdən, düz və qöfrəli qıraqları olan xəmirkəsən müxtəlif (dairəvi, ulduzvari, aypara, ürək, səkkizguşə və s.) formalardan istifadə edilir. Bunlar paslanmayan metaldan hazırlanır. Xəmiri dairəvi formada kəsmək üçün kiçik ölçülü stəkan və qədəhlərdən də istifadə olunur. İşin axırında bütün forma və bıçaqlar yuyulub qurudulur. Xəmirə şüşə qırığı düşməsin deyə stəkan və qədəhlərin bütövlüyü əvvəlcədən yoxlanılır.

Şəkil 2. Xəmirkəsənlər və bıçaqlar

QƏNNADI TƏBƏQƏLƏRİ VƏ FORMALARI

Qənnadı təbəqələrini formalara nisbətən qalın dəmirdən bir və ya iki tərəfi açıq olmaqla hazırlayırlar ki, bişirilmiş məmulatı boşaltmaq asan olsun. Qənnadı formaları düzbucaqlı, oval və dairəvi formada, qıraqları 3-8 sm hündürlükdə, bəzi

formalarda isə 10-12 sm-ə qədər olur. Mətbəxdə müxtəlif formalı çuqun tavalər, şirniyyat bişirmək üçün 3 ədəd dəmir təbəqə, yuxa bişirmək üçün sac, biskvit üçün 2 ədəd dairəvi forma, mayalı xəmir üçün 2 ədəd forma, ikiqat ayrılan dibi olan kəsmik tortu üçün 1-2 ədəd forma olmalıdır.

Şəkil 3. Xəmir kəsmək üçün formalar

Dəmir təbəqə və formalar ilk dəfə istifadə edilməzdən qabaq aşağıdakı kimi hazırlanmalıdır. Dəmir formadan yağ, pas və digərçirkələr kül, sumbata kağızı, zəif xlorid turşusu məhlulu ilə təmizlənir, yuyulur, qurudulur. Səthinə nazik təbəqə şəklində bitki yağı sürtülüb 200°C-dən aşağı olmayan temperaturda tüstü kəsilənə qədər qızdırılır. Nəticədə qənnadı təbəqəsində nazik yağ qatı əmələ gəlir ki, bu da onun paslanmasının və bişərkən məmulatın yapışmasının qarşısını alır. Lazimi temperaturda və müddətdə qızdırılmayan qənnadı təbəqəsi ələ yapışır. Normal qənnadı təbəqəsində isə bu hissə olunmur. Məmulatı təbəqəyə yığmazdan əvvəl təmiz bez parça və ya tənzi flə ona azacıq yağ sürtülməlidir. Əgər lazimi qədər yağ sürtülməzsə, məmulat bişərkən yapışır, əksinə yağ çox

sürtülərsə, məmulat sürüşüb biri digərinə yapışa bilər və bişirildikdə altı yanar. Bunun qarşısını almaq üçün çox yağlanmış qənnadı təbəqəsinə bir qədər un səpmək kifayətdir.

Pirojna, kökə və digər şirniyyat məmulatlarını bişirmək üçün alüminium, nazik paslanmayan dəmir, ağ və qara tənəkədən hazırlanmış müxtəlif ölçülü formalardan istifadə edilir. Dairəvi formaların mərkəzində bəzən borucuq olur ki, buradan da məmulatın daxilinə istilik daha tez keçir. Yastı formaların qıraqları düz və ya qöfrəli olur. Məmulatı bişirməzdən əvvəl formaları yağlamaq lazımdır. Bu məqsədlə formaların bütün bəzək yerlərini çəngələ və ya ağaca sarınmış tənziyə, ya da kistlə yağlamaq, sonra formaya un, ovulmuş badam və ya fındıq və yaxud üyüdülmüş quru çörək ovuntusu səpmək lazımdır. Şirniyyat bişdikdən sonra forma sodalı su ilə yuyulub qurudulmalı və quru yerdə saxlanılmalıdır. Qara dəmirdən hazırlanmış formalar paslanmasın deyə, qənnadı təbəqələri və formaları kimi işlənməlidir.

Tort üçün formalar ağ dəmirdən, alüminiumdan və yağlı kağızdan (perqament) düzəldilir. Kənarı açılıb genişlənen ağ dəmirdən və alüminiumdan formalar daha əlverişlidir, çünki bişmiş məmulat belə formadan asan çıxarılır. Nazik dəmir təbəqələrdən müxtəlif biçimdə dibli və dibsiz formalar hazırlamaq olar. Dibsiz formalar perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə yerləşdirilib, sonra şirniyyat xəmiri tökülüb bişirilir. Metal forma olmadıqda yağlı kağızdan silindrik formalı qazanların ölçüsü boyda forma düzəltmək olar. Tort bişirmək üçün yastı qazan, dərin tava və çuqun tavalardan da istifadə oluna bilər. Biskvit xəmirini formanın ən çoxu 2/3 hissəsinə qədər tökmək olar. Formanın içinə yağ çəkilir, un səpilir, əksər hallarda isə perqament kağızı sərilir.

Şəkil 4. Pirojna və kekslər üçün formalar

Şəkil 5. Piroq və tort üçün formalar

ELEKTRİK VƏ MEXANİKİ AVADANLIQLAR

Şirniyyat məmulatı hazırlamaq üçün mətbəxdə elektrik mikseri, mətbəx kombaynı, şirəbişirən, universal şirəçəkən, elektroqril, sürtgəcli badamçəkən maşın, metal və çini həvəngdəstə, universal sürtgəc, taymer (mətbəx vaxtölçəni) və digər avadanlıq olmalıdır.

Elektrik mikserindən yumurta və krem çalmaq, xəmir yoğurmaq üçün istifadə edilir. Mətbəx kombaynından müxtəlif yarımfabrikatların, meyvə və giləmeyvə şirələrinin və püresinin hazırlanmasında istifadə olunur. Həvəngdəstədə şəkər, duz, ədviyyə və quru çörək ovuntusu üyüdülmür. Sürtgəcli maşında qoz, badam ləpəsi xırdalanır, adi sürtgəcdə isə meyvə və limon xırdalanıb püre hazırlanır. Ədviyyə üyütmək, quru çörək ovuntusu və şəkər kirşanı hazırlamaq üçün qəhvəüydən maşından da istifadə etmək olar.

Mətbəxdə ələk, süzgəc, xəlbir, qənnadı daraqları, qıf, taxta qəfəsə və digər əşyalar da olmalıdır. Bunlardan başqa peçenyə, piroq və tort götürmək üçün kürəkçiklər, ərsin, müxtəlif ölçülü bıçaqlar, tərəzi, dolça və başqa avadanlıq olmalıdır. Mətbəx avadanlığı hər dəfə işdən sonra təmizlənilib yuyulmalı, qurudulmalı və daimi yerinə qoyulub təmiz halda saxlanılmalıdır.

XAMMALLAR, KEYFİYYƏTİ VƏ SAXLANILMASI

Şirniyyat hazırlamaq üçün əsas xammal un, şəkər, yeyinti yağları və yumurtadır. Bunlardan əlavə süd və süd məhsulları, nişasta, kakao məhsulları, təzə və emal edilmiş meyvə və giləmeyvələr, qoz və fındıq ləpəsi, ədviyyələr və ətirli maddələr, yeyinti boyaqları və turşuları, maya və kimyəvi yumşaldıcılar, jele əmələgətiricilər də tələb olunur. Xammalların keyfiyyətinə xüsusi fikir verilir. Çünki hazırlanan şirniyyat məmulatının keyfiyyəti, əsasən xammallardan asılıdır.

Şəkil 6. Tort bəzəmək üçün fasonlu trubkalar

Şəkil 7. Fasonlu trubkaları olan şpris

Un, Şirniyyat məmulatı istehsalında, əsasən buğda unundan istifadə edilir. Ayrı-ayrı şirniyyat məmulatları, xüsusən Şərq şirniyyatı üçün düyü, qarğıdalı, soya, vələmir unları da sərf edilir.

Buğda unu istifadə edilməsinə görə tiplərə bölünür. Məsələn, çörəkçilik, makaron, qənnadı məmulatı və kulinariya üçün istifadə olunan buğda unu. Un, tərkibindən asılı olaraq dənəvər, əla, I və II sort istehsal edilir. Yüksək sortlu un ancaq xırdalanmış endospermədən, I sort un xırdalanmış endospermədən əlavə, bir qədər kəpəkdən, II sort un isə nisbətən çox miqdarda xırdalanmış qılafdan, aleyron təbəqəsindən və rüşeymdən ibarətdir. Bunlardan başqa, kəpəkli un da istehsal edilir.

Açıq krem rəngində olan dənəvər un yüksək keyfiyyəti ilə fərqlənir. Çörək, makaron məmulatı və kulinariyada istifadə edilir. Əla sort buğda unu ağ rəngdə olur. Çörək-bulka istehsalında və kulinariyada istifadə edilir. I sort buğda unu geniş yayılmışdır və daha çox istehsal edilir. Tərkibində narın üyüdülmüş kəpək olduğundan rəngi bozumdur. II sort buğda ununda kəpəyin miqdarı çox olduğundan rəngi tutqundur. Kəpəyi bir qədər iridir. Unun sortu aşağı düşdükcə tərkibindəki nişastanın miqdarı nisbətən az, minerallı maddələrin, vitaminlərin miqdarı isə nisbətən çoxdur. Kəpəkli buğda ununun tərkibində kəpəyin miqdarı daha çoxdur. 100 kq buğdadan 96 kq kəpəkli un əldə edilir. Kəpəyi nisbətən iri, rəngi II sort una nisbətən tutqun və bozumdur. Satışa əla, I və II sort buğda unları daxil olur. Kulinariya unu hazırladıqda əla və ya I sort buğda ununa şəkər, duz, quru süd, yumurta tozu, kimyəvi yumşaldıcılar əlavə edilir. Təyinatından asılı olaraq aşpazlıqda istifadə edilən 2 cür olur: blin unu (duz, soya unu və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə olunur), pudinq və biskvit unu (şəkər, duz, quru süd, yumurta tozu, kimyəvi yumşaldıcılar və ətirli maddələr əlavə olunur).

Qarğıdalı ununun rəngi ağ-sarımtıl olub, yeyinti sənayesinin müxtəlif sahələrində istifadə olunur. Qarabaşaq unu qarabaşaq dəninin nüvəsindən istehsal olunur. Əsasən pəhriz və

uşaq qidası üçün istifadə edilir. Vələmir unu vələmir nüvəsindən alınır. Narın üyüdülmüş və qənnadı sənayesində, xüsusən, vələmir peçenyəsinin istehsalına sərf olunur.

Düyü unu cilalandırılmış, yuyulmuş və xırdalanmış düyüdən istehsal olunur. Ağ rəngli, narın üyüdülmüş düyü unu pəhriz, uşaq qidası və Şərq şirniyyatı istehsalında istifadə olunur.

Unu keyfiyyətli saxlamaq üçün quru, təmiz və qaranlıq binalardan istifadə edilməlidir. Un saxlanan yerdə kəskin iyli məhsullar olmamalıdır. Unu istilik çox olan yerdə saxladıqda onun tərkibindəki zülalın şişmə qabiliyyəti aşağı düşür. Un bəzən acılaşır, kifləyir və ona anbar zərərvericiləri düşür. Belə unu qida üçün istifadə etmək olmaz. Unun bütün faydalı xassələrinin saxlanılmasını təmin etmək məqsədilə istər ticarətdə, istərsə də ev şəraitində unu çox saxlamaq məsləhət görülmür. Yalnız cari istehlak üçün ehtiyat saxlamaq olar. Keyfiyyətli unun dadı azca şirin olur. Turş dad unun köhnəliyini göstərir. Un diş altında xırçıldamamalıdır. Nəmlik unun ən mühüm keyfiyyət göstəricisidir. Buğda ununun nəmliyini yoxlamaq üçün onu ovcumuzda sıxıb buraxmaq kifayətdir. Bu zaman un toz şəklində dağılarsa quru (nəmliyi 14%-dir) hesab edilir. Unda kiçik birləşmiş un parçaları qalarsa orta quru (14,5-15%), topa halına çevrilib barmaqlarımızın şəkli qalarsa, belə un nəm (15,5-17%) sayılır. Nəm unu uzun müddət saxlamaq olmaz.

Şirniyyat məmulatlarının reseptində unun nəmliyi 14% nəzərdə tutulur. Nəmliyi 14% olan unu 1 il saxlamaq olar. 15,5%-dən çox nəmlikli unu uzun müddət saxlamaq məsləhət görülmür. Əgər nəmlik normadan 1% az olarsa, xəmir yoğrulmuş zaman unun suçəkmə qabiliyyəti 1,8-1,9% artır. Qeyd etmək lazımdır ki, nəmliyi 14% olan 1 kq undan təxminən 1,4 kq, nəmliyi 15,5% olan undan isə 1,35 kq çörək alınır.

Unun tərkibindəki minerallı maddənin miqdarı onun əmtəə sortundan asılıdır. Əla sort və dənəvər buğda ununda 0,55%, I sort unda isə 0,75%-dən çox minerallı maddə (kül) olmamalıdır. Hazırlanacaq məmulatın müxtəlifliyindən asılı

olaraq yapışqanlı maddənin miqdarına və keyfiyyətinə müəyyən tələblər (standart üzrə) qoyulur. Yapışqanlı maddənin faizlə miqdarı əla sort buğda ununda 28%-dən, I sortda 30%-dən az olmamalıdır. Ayrı-ayrı xəmirlər üçün unun tərkibindəki çiy yapışqanlılığın miqdarı aşağıdakı kimi olmalıdır.

Biskvit xəmiri üçün – 28-34%

Bişmiş (dəmlənmiş) xəmir üçün – 28-36%

Şəkərli xəmir üçün – 28-34%

Qat-qat xəmir üçün – 38-40%

Qozlu-badamlı xəmir üçün – 28-36%

Vafli xəmiri üçün – 28-32%.

Yapışqanlı maddəsi nisbətən çox olan unu şüşəvari dənli, iri kəhrəba rəngli buğdadan istehsal edirlər. Qat-qat və bişmiş xəmindən məmulat üçün bunun əhəmiyyəti böyükdür.

Düyü unundan bir çox Şərqi şirniyyatının, o cümlədən Şəki paxlavası, pəşvəng, qırmabadam, tel, riştə paxlava və s. istehsalında istifadə edilir. Buğda ununa nisbətən düyü ununda nişastanın miqdarı çoxdur. Düyü ununda quru maddəyə görə 85-89% nişasta vardır. Bu unu, əsasən su dəyirmanlarında üyüdüb cari istehlak üçün istifadə edirlər. Nəmliyi 14,5-15%-ə qədərdir.

Nişasta. Şirniyyat məmulatı üçün, əsasən kartof və qarğıdalı nişastasından istifadə edilir. Kartofda 12-25%, qarğıdalıda və digər dənli bitkilərdə 60-75%, düyüdə 82%, unda 70-78% nişasta vardır. Kartof və qarğıdalı nişastası quru maddəyə görə 99% təmiz nişastadan (polişəkərdən) ibarətdir. Biskvit xəmiri üçün istifadə olunan unun 25%-ni nişasta ilə əvəz etdikdə biskvit məsaməli və zərif olur. Əvvəllər nişastanı, əsasən kartofdan alırdılar. Son illər isə nişasta məhsullarının 75%-ni qarğıdalıdan alırlar. Nişasta, əsasən qənnadı sənayesində istifadə edilir. Kisel, dondurma, müxtəlif kulinariya məmulatı hazırladıqda və çörək-bulka məmulatı istehsalında nişastadan istifadə olunur. Ondan patka, saqo yarması, qlükoza, dekstrin, modifikasiya edilmiş nişasta və s. məhsullar istehsal edilir. Kartof nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq ekstra, əla, I və II, qarğıdalı nişastası əla və I, buğda nişastası

ekstra, əla və I əmtəə sortuna bölünür. Kartof nişastasında 20%, qarğıdalı nişastasında 13% nəmlik olur.

Nişastanın rəngi ağ, parıltılı olmalıdır. Rənginin tündlüyü onun yaxşı təmizlənmədiyini göstərir. Aşağı sort nişastalarda bəzən xırda cecə hissəcikləri, mineral maddələr və ya qaracalar (krapin) nisbətən çox olur. Nişastanın iyi çox zərifdir. Kartof nişastasında 0,0001-0,1%-ə qədər efir yağı olduğundan (təzə xiyar iyini xatırladır) onun iyi qarğıdalı nişastasına nisbətən kəskin hiss olunur. Normal keyfiyyətli nişastanın dadı olmur. Nişastanı da un kimi quru, təmiz və qaranlıq yerdə saxlamaq lazımdır.

Ev şəraitində buğdadan nişasta (nişastanı oktyabr-noyabr və mart-aprel aylarında hazırlamaq daha yaxşıdır) almaq üçün unlu yumşaq buğda götürülür. Buğda əvvəlcə kənar qarışıqlardan və yarmalanmış dənələrdən təmizlənir və soyuq su ilə bir neçə dəfə təmiz yuyularaq isladılır. İsladılmış buğdanı təmiz və sərin yerdə 10-12 gün saxlayıb gündə 2 dəfə suyunu dəyişmək lazımdır. Təmiz yumşalmış buğda (barmaqlarımız arasında əzməklə onun yumşaqlığını yoxlamaq olar) ət maşınından keçirilir. Alınmış kütlə 5-6 qat artıq soyuq su ilə qarışdırılıb əvvəlcə ələkdən, sonra isə ikiqat tənzifdən süzülür. Nişasta südü sərin yerdə saxlanılır, çökdükdən sonra onun üzərindəki duru suyu boşaldıb yenə soyuq su töküb qarışdırır və yenidən çökdürülməyə qoyulur. Bu əməliyyat hazırlanacaq nişastanın turşuluğunu azaltmaq üçün aparılır. Axırda qatı nişasta südünü qalın kətan və ya pambıq parçadan tikilmiş torbaya töküb süzülür. Qatı nişasta kütləsini bıçaqla sıyrıb nazik təbəqə şəklində siniyə yayır, romb şəklində doğrayıb qurudurlar. Yaxşı qurumuş nişasta ağız möhkəm bağlanan qabda saxlanmalıdır. İstifadə edilməzdən qabaq bir parça nişasta soyuq suda isladılır, qarışdırılır, çökdürülür, üzərindəki şəffaf su atılır. Ev şəraitində hazırlanan buğda nişastasından kisel, südlü palda, sucuq, tərək, nişasta halvası kimi şirin xörəklər bişirilir. Buğda nişastasından hazırlanan südlü palda xalq təbabətində soyuqdəyməyə və öskürəyə qarşı pəhriz xörəyi kimi istifadə edilir.

Patka. Kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam şəkərləşdirilməsindən (hidrolizindən) alınan balaoxşar, qatı, özlü, rəngsiz və ya sarımtıl rəngli məhsuldur. Nişastanın hidrolizi mineral turşuların və ya fermentlərin iştirakı ilə aparılır. Patkanın şirinliyi saxarozanın şirinliyindən 3-4 dəfə azdır. Antikristalizator olan patka, həmçinin məhsulun hiqroskopikliyinə nizamlayır. Əsasən karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və bulka məmulatı istehsalında işlədilir. İstehsal texnologiyasından və təyinatından asılı olaraq patka müxtəlif çeşiddə (az şəkərlənmiş karamel patkası, çox şəkərlənmiş qlükoza patkası, fermentativ karamel patkası, yüksək maltozalı patka, maltoza patkası, şirin patka, quru patka, mals ekstraktı) istehsal edilir. Karamel patkası əla və I sorta ayrılır. Xüsusi çəkisi 1,41, nəmliyi 22%-dir.

Şəkər və şəkərli məhsullar Şirniyyat məmulatı hazırlanmasında toz-şəkər, şəkər kirşanı, təbii və süni bal, invert şəkəri və patkadan istifadə edilir.

Şəkəri şəkər çuğundurundan və ya şəkər qamışından alırlar. Şirin dadlı qida məhsuludur. 100 q şəkər 374 kkal enerji verir. Toz-şəkər və rafinad şəkəri kimi buraxılır. Adı halda istifadə edilməklə yanaşı qənnadı, çörəkçilik, konserv, şərəbçilik və başqa sənaye sahələrində xammal kimi istifadə olunur. Ölkəmizdə şəkəri tərkibində 17,5% saxaroza olan şəkər çuğundurundan istehsal edirlər. Şəkər çuğunduru yuyulur, yonqar şəklində doğranılır və 70-75°C istiliyi olan su ilə diffuziya aparatında şəkər ayrılır. Tərkibində şəkər olan şirə müxtəlif üsullarla (defekasiya, saturasiya, sulfitasiya) təmizlənir, qatılaşdırılır, kristallaşdırılır və mərkəzdənqaçma aparatında kristallararası patkadan azad edilib vakuum şəraitində qurudulur. Şəkər tozunda 99,75% saxaroza, 0,14% nəmlik, 0,09% kül olur. Şəkər çuğundurunun tərkibindəki 100 kq saxarozadan 80-82 kq təmiz şəkər, 10-14 kq mellasa alınır, 5-6 kq itki olur.

Rəsmi adı «Azərbaycan Şəkər İstehsalat Birliyi» MMC olan İmişli Şəkər Zavodunun quruculuq işlərinə 2003-cü ildə, ümummilli lider Heydər Əliyevin xeyir-duası ilə başlanmışdı.

Zavod 23 mart 2006-cı ildə təntənəli surətdə Respublika Prezidenti İlham Əliyev tərəfindən açıldı və işə başladı.

Artıq dörd ildir ki, ticarət şəbəkələrində «Azersun Holding» şirkətlər qrupunun yeni məhsulu olan toz-şəkər və preslənmiş qənd istehlakçıların tələbini ödəməkdədir.

Şəkər tropik ölkələrdə bitən şəkər qamışından da istehsal edilir.

Toz-şəkərdən tərkibində 99,9% saxaroza olan rafinad şəkəri istehsal edilir. Bunun üçün utfel bişirilir, mərkəzdənqaçma aparatından keçirilir, tərkibində 2% su olan kütlə preslənir və qurudulur. Rafinad şəkəri preslənmiş, tökmə xassəli preslənmiş və tökmə rafinad qəndi şəklində, rafinadlaşdırılmış toz-şəkər və qəndin xüsusi dəyirməndə üyüdülməklə ələnməsindən alınan şəkər kirşanı.

Ev şəraitində şəkər kirşanı almaq üçün qəndi həvəngdə döymək və ya toz-şəkəri qəhvəüydəndə 2-3 dəq xırdalamaq məsləhət görülür. 1 kq şəkər kirşanı hazırlamaq üçün 1,03 kq toz-şəkər sərf olunur. Şəkər kirşanından tort və piroqların bəzədilməsi, krem, vafli və digər məmulatların hazırlanmasında istifadə edilir.

Invert şəkəri eyni miqdar qlükoza və fruktozanın qarışığıdır. Invert şəkəri almaq üçün şəkər məhsuluna bir qədər limon şirəsi və ya limon turşusu əlavə edilib qaynadılır, nəticədə saxaroza sadə şəkərlərə – qlükoza və fruktozaya parçalanır.

Invert şəkəri kristallaşmanın qarşısını almaq üçün şəkərli məmulata (pomadka, mürəbbə, karamel və s.), məhsulun boyatlaşmasının qarşısını almaq üçün şirniyyat məmulatına (pryanik, peçenyə və s.) əlavə edilir.

Ev şəraitində invert şəkəri hazırlamaq üçün 1 st toz-şəkərə 0,5 st su və bir çimdik (çay qaşığının ucunda) limon turşusu qatıb 2-3 dəq vamlı qaynatmaq lazımdır. Invert şəkərini turş meyvə və giləmeyvə mürəbbələrinin (ağ gilə, üzüm, ərik, şaftalı, əncir, heyvə, ağ zoğal və s.) şirəsi də əvəz edə bilərsiniz. Çünki meyvə və giləmeyvədəki üzvi turşular və mürəbbəyə

axırda əlavə edilən limon turşusu mürəbbəyə əlavə edilmiş şəkəri (saxarozanı) bişmə zamanı, demək olar ki, invertləşdirir.

Bal insanların qədimdən istifadə etdikləri şirin dadlı, yüksək qidalı təbii yeyinti məhsuludur.

Tərkibində quru maddəyə görə 36,5% fruktoza, 35,5% qlükoza, 2%-ə qədər saxaroz, 0,29% zülali maddə, 0,3% üzvi turşular, 0,03% fosfor turşusu, B₁, B₂, B₆, B₃, PP, C, K və E vitaminləri, 21 aminturşusu, 50-dən çox ətirli üzvi birləşmələr var. 100 q bal 308 kkal enerji verir. Bal, həmçinin pəhriz və uşaq qidası üçün istifadə olunan müalicə xassəli məhsuludur.

Balın 100-dən çox növü var. Çiçək balını arılar çiçəklərdən topladıqları nektardan hasil edirlər. Cökə balı, akasiya balı, günəbaxan balı, xardal balı, qarabaşaq balı yalnız bir çiçəyin nektarından hasil edilir. Çəmən, səhra, meşə və bağ balı bir çox bitki növünün çiçəyinin nektarından hasil olunur. Şirə balını arılar bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından və yarpaqlarda yaşayan mənənə, yastıca və yarpaq birələrinin ifraz etdikləri şirin maddələrdən toplayıb hasil edirlər. Şirə balı çiçək balına nisbətən aşağı keyfiyyətlidir. Emal edilməsinə görə şan balı və parça bal, sentrafuqa balı, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal satışı verilir.

Təbii balın tərkibində suyun miqdarı 18-21%-dən çox olmamalıdır. Balın kristallaşması nöqsan sayılmır. Cökə balı uzun müddət kristallaşmır.

Süni balı saxarozanın 80%-li məhluluna 0,2-0,5% limon və ya süd turşusu əlavə edib invertləşdirmək yolu ilə əldə edirlər. Nəmliyi 22%-dən çox olmamalıdır. 1 ton süni bala 85 kq təbii bal, 465 kq patka əlavə edilir. Əsasən unlu şirniyyat məmulatı istehsalında işlədilir.

Yeyinti yağları. Şirniyyat məmulatı hazırlanmasında kərə yağı, marqarin, qənnadı, bitki yağları və mayonezdən istifadə edilir.

Qida məhsulu kimi yağlar gündəlik qida rasionunda ümumi enerjinin 30%-ə qədərini təşkil etməlidir. Təvsiyyə olunmuş normaya əsasən ortayaşlı insan gündə 80-100 q yağ yeməlidir, o cümlədən kərə yağı 20 q, bitki yağı 25 q, heyvan

yağı 20 q, marqarin və mətbəx yağları 30 q. Yaşlıların daha çox bitki yağlarından istifadə etmələri məsləhətdir.

Yeyinti yağları kimyəvi tərkibcə üçatomlu spirt olan qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efiirlərdir. Yağların tərkibində onları müşayiət edən maddələr – sərbəst yağ turşuları, sterollar və steridlər, fosfatidlər, mumlar, boya maddələri, vitaminlər, fermentlər, karbohidratlar və s. vardır.

Yeyinti yağları mənşəcə bitki və heyvan yağları qrupuna bölünür. Hər iki qrup konsistensiyasına görə maye və bərk yağlara ayrılır. Marqarin, mayonez və qənnadı yağlarının əsasını bitki və heyvan mənşəli yağlar təşkil edir.

MDB məkanında, Yaxın və Orta Şərqdə analoqu olmayan və Azərbaycanda aparıcı lider və investor olan “Azersun Holding”in tərkibində fəaliyyət göstərən “**Bakı Yağ Fabriki**” ASC müxtəlif çeşiddə yeyinti yağları istehsal edir. Belə yağlardan günəbaxan və qarğıdalı bitki yağlarını, zeytun yağını, eləcə də bitki yağları əsasında hazırlanan kərə yağı ətirli duru “**Möcüzə**”; «**Final**» və “**Gülüm**” bitki yağlarıdır. Bu yağların keyfiyyəti Beynəlxalq Standart **TS-EN-İSO-9000** (sertifikat № KG-1370/00) tələblərinə uyğundur, ekoloji cəhətdən təmiz, zərərsiz, xolesterinsiz və fizioloji cəhətdən qidalı yeyinti yağıdır.

Kərə yağı. Alınma üsulu insanlara qədimdən məlumdur. Tərkibində 32-45% (bəzən 25%) yağı olan qaymaq nehrədə çalxalanır. Turşudulmuş və ya şirin qaymaqdan şirin kərə və turş kərə yağı istehsal edilir. Bunlar öz növbəsində duzlu və duzsuz olur. Bu yağların tərkibində 16% su, 81,5-82,5% xalis yağ, 1%-dək yağsız quru qalıq (əsasən zülal) və s. maddələr olur. Voloqod kərə yağı qaymağın yüksək temperaturda (95-98°C-də) pasterizasiyası nəticəsində özünəməxsus qoz dadı verir, duzsuzdur, tərkibində 16% su vardır. Tərkibində yağsız quru qalığı çox olan yağlardan həvəskar yağlarda 20% su, kəndli yağında 25% su, 72,5% yağ, 1,5%-dən çox yağsız quru maddə olur. Dadı şirin, duzlu və turş ola bilər. Əlavəli kərə yağları da istehsal edilir. Şokoladlı yağın tərkibində 62% xalis

yağ, 18% şəkər, 2,5% kakao tozu və 16% su vardır. Bunlardan başqa buterbrod kərəsi, meyvəli, pəhriz, çay, desert kərəsi və s. yağlar istehsal edilir. Ərinmiş yağın tərkibində 98% xalis yağ, 1% su olur. Son illər ticarət şəbəkəsində müxtəlif çeşiddə kərə yağları satılır. 50, 100, 200, 250 və 500 qramlıq paçkalarda buraxılan kərə yağların etiketində yağın və suyun kütlə payı göstərilir.

Ev şəraitində inək yağını əritdikdə onu qazanda həcmi-nin yarısından çox olmamaqla töküüb qaynayana qədər qızdırır, 1 kq yağa 1 ç.q. duz əlavə edib qarışdırır və soyuyana qədər sakit saxlayırlar. Sonra yağ olan qazanı soyuducuya qoyub dondurur, yağın bir qırağından dəlik açıb alt hissəsindəki ayran süzülür və yağ əridilir. Belə halda yağın əriməsi tez başa çatır. Ayrılmış yağlı ayrandan müxtəlif mayalı və mayasız xəmirlərin hazırlanmasında istifadə etmək olar.

İnək yağını mənfi 12⁰C-də 9 ay, mənfi 18⁰C-də 12 ay, çəkilib-bükülmüş yaği uyğun olaraq 15 və 30 gün, ərinmiş inək yağını mənfi 3-6⁰C-də 12 ay saxlamaq olar. Qalan yağların satış müddəti qablaşdırılmasından asılı olaraq istehsal olunduğu gündən etibarən 15 gündən 30 günə qədərdir.

Kərə yağından daha çox tort üçün krem hazırlanmasında istifadə edilir. Əgər reseptdə xəmirə kərə yağı nəzərdə tutulmuşsa, həmin yağı eyni miqdar marqarinlə əvəz etmək olar.

Marqarin. Yüksək keyfiyyətli yağ olub, bitki və heyvanat yağları, süd, tamlı və ətirli maddələrin qarışığından hazırlanan məhsuldur. Marqarin bərk yeyinti yağlarına olan tələbatı ödəmək məqsədilə istehsal edilir. Əsas məqsəd dad və iyinə, keyfiyyətinə, habelə qidalılıq dəyərinə görə kərə yağına oxşar yağın əldə edilməsidir. Marqarin istehsalında təbii və hidrogenləşdirilmiş bitki və heyvanat mənşəli yağlar, aşağı temperaturda əriyən heyvanat yağı, kokos, palma və yerfındığı, küncüt yağları, günəbaxan yağından alınmış salomas daha çox istifadə edilir. Yardımçı xammal kimi süd, qaymaq, şəkər, duz, ətirləndiricilər, vitaminlər, boya maddələri, konservantlar, su və emulqatorlardan istifadə olunur. Marqarində kərə

yağına məxsus iy və dad əmələ gəlməsi üçün süd turşusu bakteriyaları vasitəsilə turşudulur. Yağla suyun bir-biri ilə davamlı emulsiya əmələ gətirməsi üçün konservant kimi marqarinə benzoy və askorbin turşusu, benzoy turşusunun natrium duzu və 0,7%-ə qədər xörək duzu əlavə edilir. Marqarin reseptinə və təyinatına görə 3 qrupa bölünür: aşxana, sənaye emalı (qənnadı fabriklərinə göndərilir); ictimai iaşə və tamlı qatmalı marqarin. Aşxana marqarinini adi və markalı yarımqruplara ayırılır. Adi marqarinin südlü-aşxana, südlü pəhriz marqarinini, kərəli marqarin və tərkibində yağı az olan aşxana marqarinini kimi növləri var. Hər növ marqarinin müxtəlif çeşidi keyfiyyətdən asılı olaraq əla və I əmtəə sortlarına bölünür. Sənaye emalı və ictimai iaşə üçün istehsal olunan marqarinin qənnadı və çörəkçilik sənayesi üçün istehsal edilən növləri vardır. Tamlı qatmalı marqarinlərin tərkibində yağın miqdarı 62%-dən az olmamalı, şəkər 18%, kakao tozu 2,5% olur. Son zamanlar kərə yağına oxşar marqarin (məsələn, «Aysun», «Paşa», «Final», «Royal Blend» və kərə yağı ətirli «Möcüzə» yağları) istehsal edilir.

Bitki yağları – yağlı bitkilərin toxumundan alınır. Əsasən günəbaxan, pambıq, soya, kətan, çətənə, zeytun, qarğıdalı, xardal, küncüt yağları istehsal edilir. Tərkibindəki doymamış yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq bunları quruyan (kətan, çətənə), yarımquruyan (günəbaxan, soya, qarğıdalı, pambıq), qurumayan (zeytun, badam, xardal) və ritsinol turşusu (gənəgərçək) yağları yarımqruplarına ayırırlar. Bərk konsistensiyalı bitki yağları isə tərkibində uçucu yağ-turşulu qliseridləri olan (kokos, palmanüvə) və olmayan (kakao, palma, muskat) yağlar yarımqruplarına ayrılır. Bitki yağları presləmə və ekstraksiya üsulu ilə istehsal edilir, müxtəlif üsullarla saflaşdırılır. Qida məqsədi üçün, əsasən presləmə üsulu ilə alınan yağlardan istifadə olunur.

Qarğıdalı yağı – un-yarma və ya nişasta-patka sənayesinin tullantısı olan qarğıdalı nüvəsindən presləmə və ekstraksiya üsulu ilə alınır. Qarğıdalı yağı əmtəə sortuna ayrılır. İc-

timai iaşə və pərakəndə ticarət üçün yalnız saflaşdırılmış-dezodorasiya edilmiş yağ verilir.

Zeytun yağı – zeytun meyvələrindən və çəyirdək nüvəsindən isti və soyuq presləmə yolu ilə alınır. Qida üçün istifadə olunan keyfiyyətli zeytun yağı soyuq presləmə üsulu ilə alınır ki, buna da «provans yağı» deyilir. Yüksək keyfiyyətli yağın rəngi açıq sarıdan qızılı sarıya qədər, aşağı keyfiyyətli yağınki isə yaşıl çalarlı olur. Zeytun yağı pəhriz qidası üçün və yüksək keyfiyyətli konserv istehsalında istifadə olunur. Müasir təsnifata görə zeytun yağı «Virgin», «Riviya» və «Pomos» adı ilə satışa verilir. «Virgin» təbii zeytun yağıdır, «Riviya» 50% təbii və 50% saflaşdırılmış zeytun yağının qarışığıdır. «Pomos» zeytun yağı zeytun yağı və zeytun məhsulları istehsalının tullantılarından istehsal olunan nisbətən aşağı keyfiyyətli yağdır.

Günəbaxan yağı. Günəbaxan toxumundan isti və soyuq presləmə, yaxud ekstraksiya üsulu ilə əldə edilir. İsti presləmə üsulu ilə alınan yağ qızılı-sarı rəngdə olub, qovrulmuş iy və dada malikdir, həm də şəffaf olur. Soyuq presləmə üsulu ilə alınan yağın rəngi nisbətən açıq olub, zəif ətirli, şəffaflığı nisbətən azdır. Günəbaxan yağının saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş növləri istehsal olunur. Saflaşdırılmamış yağ əmtəə sortlarına ayrılır, lakin dezodorasiya edilmiş, dezodorasiya edilməmiş çeşiddə istehsal edilir. Saflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş günəbaxan yağı keyfiyyətindən asılı olaraq əla, I və II əmtəə sortlarına bölünür. İctimai iaşə müəssisələrinə və ticarətə verilən günəbaxan yağı saflaşdırılmış – dezodorasiya edilmiş olur. Bundan marqarin və mayonez istehsalında, mətbəx və qənnadı yağları üçün salomas istehsalında, həmçinin sabun bişirmək üçün istifadə edirlər.

Pambıq yağı – pambıq çiyidindən isti və soyuq presləmə, həmçinin ekstraksiya üsulu ilə alınır və keyfiyyətindən asılı olaraq əla, I və II əmtəə sortuna ayrılır. Qida üçün yalnız saflaşdırılmış və dezodorasiya edilmiş əla və I sort pambıq yağı işlədilər.

Palma yağı – tropik palma ağacının meyvələrindən presləmə üsulu ilə alınır. Əsasən Mərkəzi Afrikada və tropik ölə

kələrdə bitir. Meyvənin 23-70%-ni ətliyi, 15-60%-ni qabığı, 10-30%-ni nüvəsi təşkil edir. Ətlik hissədə 45-65%, qabıqdan təmizlənmiş nüvədə isə 40-55% yağ olur. Ətlikdə və nüvədə olan yağlar biri digərindən fərqlənir. Palmanın meyvəsinin ətliyindən alınan yağda uçucu yağ turşuları olmur, nüvədən alınan yağlarda isə uçucu yağ turşuları (kapron, kapril, kaprin) vardır. Tərkibində karotin çox olduğu (0,05-0,2%) üçün tünd sarı-narıncı rəngdədir. Bu yağın əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, özbaşına hidroliz olunur və turşuluq ədədi kalium qləvisinə görə 25-30 mq-ə qədər artır.

Təzə alınmış palmanüvə yağı xoşagələm qoz dadlı, konsistensiyası ərinmiş kərə yağına bənzəyir. Tez xarab olur. Afrikada palma yağını qida üçün, Avropada isə sabun və şam istehsalı üçün sərf edirlər. Qida məqsədləri üçün nəzərdə tutulan palma yağını qənnadı, mətbəx və marqarin yağı əvəzinə xəmirə qatmaq olar.

Kakao yağı – tərkibində 58%-ə qədər yağ olan kakao paxlasından isti presləmə üsulu ilə alırlar. Tərkibində teobromin alkaloidi vardır. Yağ alındıqdan sonra tərkibində 18-20% yağ olan jmix üyüdüdür və kakao tozu əldə edilir. Kakao tozundan və kakao yağından şirniyyat məmulatları hazırlanmasında istifadə olunur.

Mətbəx və qənnadı yağları. İstehsal edilməsində əsas məqsəd çətin mənimsənilən qoyun piyindən və olestearindən istifadə edilməklə bitki yağlarına nisbətən daha əlverişli yağlar istehsal etməkdir. Mətbəx yağının istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq onları bitki yağı mənşəli mətbəx yağı və kombinə edilmiş mətbəx yağı qruplarına ayırırlar. Bitki yağı mənşəli mətbəx yağının tərkibində heyvanat yağının olmasına standartda görə icazə verilmir. Bu yağı hidrogenləşdirilmiş bitki yağından istehsal edirlər.

Kombinə edilmiş mətbəx yağı 4 tipdə hazırlanır: heyvanat yağı əsasında, xüsusi kombinə edilmiş, donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağları və marqaruselin. Son illər ticarətə verilən mətbəx yağlarından «Teksun», «Final», «Soya Sun»,

«Super Sun» və digər yağları göstərmək olar. Bu yağlar yüksək keyfiyyətli hidrogenləşdirilmiş bitki yağlarından hazırlanır.

Qənnadı yağları xammal və təyinatından asılı olaraq peçenye, vafli və sərinləşdirici içlik üçün, şokolad məmulatı, konfet və keks üçün buraxılır. Çörəkçilik üçün fosfatitli və maye yağlar istehsal edilir.

Marqarin və mətbəx yağları 100, 200, 250 və 500 q kütlədə çəkilib-bükülmüş şəkildə satışa verilir. 10, 20 və 25 kq kütlədə karton qutulara və ya faner yeşiklərə qablaşdırılır. Bu yağların saxlanılma müddəti temperaturdan, antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsindən və saxlanılma şəraitindən asılıdır. Yeyinti yağları sərin, qaranlıq və oksigensiz şəraitdə saxlandıqda keyfiyyətini uzun müddət itirmir.

Mayonez. Yüksək qidalılıq dəyərində malik olan yeyinti məhsuludur. Əsasını bitki yağı (45-67%) təşkil edir, eyni zamanda yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, çay sodası, müxtəlif dad və ətirverici maddələrdən istifadə olunur. Əlavəli mayonezlərin istehsalında tomat pastası, qıtıqotu, siyənək balığı, göbələk, göy lobya, pendir, xırda xiyar (kornişon) və müxtəlif ədviyyatlar (darçın, istiot, kərəviz, keşniş və s.) sərf edilir. Son zamanlar ən çox istehsal edilən və alıcıların rəğbətini qazanan «**Bizim süfrə**» mayonezidir.

Ev şəraitində mayonez sousunu hazırlamaq üçün 6 ədəd yumurtanın sarısı, 750 q bitki yağı, 25 q xardal, 20 q şəkər, 150 q 3%-li sirkə və 15 q duz götürmək lazımdır. Çiy yumurta sarısına xardal, duz, şəkər əlavə edib kürəciklə çalınmalı, 1,2-1,5⁰C-yə qədər soyutduqdan sonra nazik axınla 1,2-1,5⁰C-yə qədər soyudulmuş bitki yağı əlavə edib dayanmadan kürəciklə qarışdırmalı və bu prosesi qabın divarında yaxşı dayanan elastik qatı kütlə alınana kimi davam etdirmək lazımdır. Kütləyə sirkə, yaxud da limon şirəsi əlavə etdikdən sonra rəngi xeyli işıqlı, konsistensiyası isə zərif olur. Mayonez sousunu germetik bağlı çini və ya emallı qabda soyuducuda (6-8⁰C temperaturda) saxlamaq lazımdır. Mayonezdən bəzi piroq və peçenylərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Süd və süd məhsulları. Şirniyyat hazırlayarkən təzə süddən, qaymaq, xama, kəsmik, qatılaştırılmış və qurudulmuş süddən istifadə edilir. Əsasən inək süündən və ondan alınan məhsullardan, müxtəlif bölgələrdə isə qoyun, keçi, camış, maral, at və dəvə süündən də istifadə edilir.

Süd – yüksək keyfiyyətli müstəsna qidadır. Südün tərkibindəki yağın, zülalların, süd şəkərinin optimal nisbəti və bunların orqanizm tərəfindən yaxşı mənimsənilməsi onu uşaqlar üçün əvəzsiz qida edir. Süd kalsium və fosfor duzları ilə zəngindir.

Ev şəraitində südü qaynadaraq sterilləşdirirlər. Pasterizə edilmiş südü 36 saat, sterilizə edilmiş südü 10 gün, konservant əlavə edilmiş və sterilizə edilib aseptik konservləşdirilmiş südləri isə 6 aydan 1 ilə qədər saxlamaq olar.

Südün çeşidi onun emalından asılıdır. Südü separator-dan keçirib üzünü yığmaqla qaymaq əldə edilir. Ticarətə yağlılığı 3,2% və 2,5% olan normalaşdırılmış süd, yağlılığı 6% olan yağlı və ərgin süd, tərkibində 2,5% və 1,0% yağ olan zülallı süd, C vitamini ilə vitaminləşdirilmiş süd, yağsız və bərpa edilmiş süd gətirilir. Sterilizə edilmiş, 3,5% yağlı süd paketlərdə, 3,2% yağlı süd isə butulkalarda satışa verilir. Bərpa edilmiş süd quru süd tozundan (su qaynadılır və 45⁰C-yə qədər soyudulur, 1 l suya 1 st quru süd tozu tökülüb yaxşıca qarışdırılır) hazırlanır.

Qaymaq hazırlamaq üçün südü separator-dan keçirir və üst hissəyə yığılmış qaymağı ayırırlar. Ticarətə 10 və 20%-li qaymaq verilir. 35%-li qaymaq isə xama və kərə yağı istehsalı üçün hazırlanır. Qaymağı 0,25 və 0,5 l tutumlu butulkalara və 0,250 ml tutumlu paketlərə qablaşdırırlar.

Qatılaştırılmış süd şəkərli və şəkərsiz olur. Əlavəli qatılaştırılmış süd istehsalında kakao və qəhvədən istifadə edilir.

Şəkərlə qatılaştırılmış südün tərkibində 26,5% su, 43,5% saxaroza, 28,5% quru maddə, 8,5% yağ olur. Kakao ilə qatılaştırılmış süd hazırladıqda 1 kq südə 73-74,5 q kakao tozu qatılır. Tərkibində 27,5% su, 43,5% şəkər, 28,5% quru maddə, o cümlədən 7,5% yağ olur.

Şəkərsiz qatılaşıdırılmış südü hazırlamaq üçün onu vakuum şəraitdə tərkibində 25,5% quru maddə və 7,8% yağ qalana kimi qatılaşıdırır və sterilizə edirlər.

Quru süd tozu almaq üçün südü əvvəlcə vakuum aparatında qatılaşıdırıb, sonra kontakt və ya tozlandırma üsulu ilə qurudurlar.

Kontakt üsulu ilə qatılaşıdırılmış süd almaq üçün onu yavaş fırlanan barabanların hamarlanmış isti səthinə nazik təbəqə şəklində yayıb 2-3 saniyəyə qurudurlar. Tozlandırma üsulunda isə qatılaşıdırılmış süd təzyiq altında üfürülür və quruducu şkafa (qülləyə) daxil olan isti hava tozlandırılmış mayeyə rast gələrək onu qurudur. Bu üsulla alınan südün bərpa olunması 89-99%, kontakt üsulunda isə 70-85%-dir. Quru süd tozunda 4-7% su, 25%-ə qədər yağ olur. Keyfiyyətindən asılı olaraq əla və I əmtəə sortuna bölünür. Bərpa olunmuş südün turşuluğu 20-22^oT olmalıdır. Germetik tarada quru süd 8 ay, qeyri-germetik tarada 3 ay saxlamaq olar.

Şirniyyat istehsalında turşudulmuş süd məhsullarından qatıq, xama, kəsmik, bəzən kefir və süzmədən istifadə olunur.

Xama almaq üçün yağlılığı 10, 20, 25 və 30% olan qaymaq pasterizə edilir. 17-20^oC-yə qədər soyudulur, üzərinə süd turşusu bakteriyaları və streptokoklardan hazırlanmış maya əlavə edilir. 15-20 saat turşudulur. Turşuluq normaya çatdıqda (65-110^oT) xama 2-4^oC-yə qədər soyudulub, tam yetişənə qədər saxlanılır. 10%-li pəhriz xaması, 20%-li aşxana xaması, 15%-li və 25%-li xama istehsal edilir. Tərkibində 30% yağı olan xama əla və I sorta ayrılır. Mağazada xamanı 4-8^oC-də 72 saat, soyuducu olmayan mağazalarda 24 saat saxlamaq olar.

Kəsmik üzvlü və üzsüz süddən hazırlanır. Yağlılıq dərəcəsinə görə 18%-li, 9%-li və yağısız kəsmik olur. Son zamanlar müxtəlif yağlılığı olan kəsmiklər istehsal olunur. Pasterizə edilmiş süd 28-30^oC-yə qədər soyudulur, üzərinə maya əlavə edilib, 6-8 saat saxlanılır. Turşuluğu 40^oT olan turşumuş süd 20-30 dəq 45-50^oC temperaturda qızdırılır və zərdabın tam ayrılması üçün kütlə bez kisələrə tökülüb preslənir. Kəsmiyi və

kəsmik məmulatını 4-8^oC-də 36 saat saxlamaq olar. Bundan şirin və duzlu kəsmik məmulatı da istehsal edilir. Şirin uşaq kəsmiyini hazırladıqda 16%-ə qədər şəkər, bəzən quru mürəbbə və kişmiş əlavə edilir.

Ev şəraitində kəsmik hazırlamaq üçün təzəcə tutuşmuş qatığı (qatıq turş olmamalıdır) banka ilə içərisində su olan qazana yerləşdirib su qaynayana qədər qızdırmaq, bu vəziyyətdə zərdab ayrılana qədər saxlamaq, sonra kütləni təmiz kətan və ya bez parçadan süzmək lazımdır. Alınmış kəsmiyi ağzı bağlı qabda soyuducuda 2 günə qədər saxlamaq olar. Kəsmikdən peçenye, piroq, tort və digər unlu şirniyyat hazırlanır.

Süzmə – ev şəraitində inək və ya camış qatığını süzməklə, süd kombinatında isə sənaye üsulu ilə hazırlanır. Südün yağlılığı 3,6%-ə qədər normalaşdırılır. 80^oC-də pasterizə edilir. 40^oC-yə qədər soyudulur, üzərinə maya əlavə edilib 3-4 saat dələmə əmələ gəlməsi üçün saxlanılır. Sonra kütlə tərkibində 70% su qalana kimi süzülür. 250 q kütlə şəklində plastmas qutulara qablaşdırılır. 8^oC-də bir qədər saxlanılıb satışa verilir. Tərkibində 15% yağ olur.

Qatıq – qoyun, inək və camış südündən hazırlanır. Bakterial mayadan və texnoloji prosesdən asılı olaraq asidofilli qatıq, adi qatıq (prostokvaşa), cənub qatığı, varenets qatığı və s. qatıqlar istehsal edilir. Ev şəraitində qatıq hazırladıqda süd qaynayana qədər qızdırılır və 30-42^oC-yə qədər soyudulur. Əgər pasterizə və ya sterilizə edilmiş süddən qatıq hazırlanacaqsa, onda süd yalnız mayalanma temperaturuna qədər (35-38^oC) qızdırılmalıdır. Təzə xama və bir neçə gün əvvəl çalınmış qatıqdan bir qədər götürüb qarışdırmaq və 1 l südə 1 ç.q. töküüb yaxşıca qarışdırmaq lazımdır. Qatığın gəlməsi üçün qabı (4-5 saat müddətində) təmiz dəsmalla və ya süfrəyə büküb üstünü qalın materialla örtmək, sonra tam bərkiməsi üçün soyuq yerə qoymaq və 4-5 saatdan sonra istifadə etmək olar. Tam soyumamış qatığa qaşığı vurduqda onun zərdabı daha çox ayrılır və konsistensiyası duru olur. Qatıq şirniyyatın xəmirinə qatılır və bir çox piroqların reseptinə daxildir.

Kefir pəhriz məhsullarından hesab edilir. 2,5 və 3,2%-li yağlı kefir, yağsız kefir, Tallinn kefiri, meyvəli kefir, xüsusi kefir istehsal olunur. Kefir hazırlamaq üçün süd turşusu bakteriyaları və kefir mayalarından birlikdə istifadə edilir. Burada 2 cür qıçqırma – süd turşusuna və spirtə qıçqırma gedir. Birgünlük (zəif), ikigünlük (orta) və üçgünlük (tünd) kefirlər istehsal edilir. Şəkər, ürək və böyrək xəstəliyi olanlar üçün xeyirlidir.

Yumurta və yumurta məhsulları. Şirniyyat hazırlayarkən təzə toyuq yumurtası, yumurtanın ağı və ya sarısı, dondurulmuş yumurta (melanj) və yumurta tozundan istifadə olunur.

Yumurta – yüksək qidalılıq və mənimsənilmə qabiliyyətinə malik ərzaq məhsuludur. Satışa, əsasən toyuq yumurtası verilir. Toyuq yumurtasının 12%-ni qabıq, 56%-ni yumurta ağı və 12%-ni sarısı təşkil edir. Təzəliyinə, keyfiyyətinə və saxlanılma şəraitinə görə yumurtaları pəhriz yumurtası və aşxana yumurtası tiplərinə ayırırlar.

Pəhriz yumurtası yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır. I dərəcəli pəhriz yumurtasının kütləsi 54 q-dan, II dərəcəli yumurtanınki isə 44 q-dan az olmamalıdır.

Aşxana yumurtası kütləsi 43 q-dan az olmayan bütün yumurtalar və 44 q-dan artıq kütləsi olan, lakin 7 gündən çox saxlanılmış pəhriz yumurtaları aiddir. Saxlanılma şəraitinə və müddətinə görə aşxana yumurtası təzə, soyuducuda və əhəng məhlulunda saxlanılmış növlərə bölünür.

Təzə aşxana yumurtası mənfi 1-2°C temperaturda 30 gündək saxlanılmış yumurtadır. I dərəcəli təzə aşxana yumurtasının kütləsi 48 q, II dərəcəli yumurtanın kütləsi isə 43 q-dan az olmamalıdır.

Mağaza şəraitində yumurtanın satış müddəti yay mövsümündə (1 may – 1 sentyabr) 3 gün, payız-qış mövsümündə (1 sentyabr – 30 aprel) 6 gündür.

Sənaye üsulu ilə yumurtadan dondurulmuş melanj və qurudulmuş yumurta tozu istehsal edilir. Yumurta melanjı hazırlamaq üçün əvvəlcə yumurtalar yuyulur, sonra sındırılıb

çalınır, tənəkə banka və qutulara tökülüb dondurulur. Melanj (yumurtanın ağı və sarısı birlikdə, ayrıca yumurta sarısı və ayrıca yumurta ağı) mənfi 18-20°C-də dondurulur və həmin temperaturda 15 aya qədər saxlanılır. Yumurta tozu almaq üçün yumurta kütləsi tozlandırma üsulu ilə qurudulur, mayonez və qənnadı məmulatı istehsalında istifadə edilir. Yumurta tozunu germetik tarada 2°C-də 2 ilə qədər saxlamaq olar. Nəmliyi 9%-dən çox olmamalıdır.

Qərzəkli meyvələrin ləpəsi. Şirniyyat məmulatları, əsasən də Şərq şirniyyatı istehsalında qoz, fındıq, badam, püstə, yerfındığı və keşyu qozunun ləpəsindən, eləcə də şirin əriyin çəyirdək ləpəsindən istifadə edilir.

Qərzəkli meyvələrin tərkibində 30-70% yağ, 16,5%-ə qədər zülali maddə olduğundan yüksək qidalılığa malikdir. Qənnadı sənayesi üçün qiymətli və əvəzəlməz xammaldır.

Badam. Yabani halda bitir və mədəni sortları becərilir. Acı və şirin badamlar dadına görə fərqlənir. Acı badamın tərkibində 2-8% amiqdalin qlükozidi var. Bu maddə orqanizmdə parçalandıqda qüvvətli zəhər olan sinil turşusu əmələ gətirdiyindən qida üçün acı badam istifadə edilmir. Ondan alınan yağ yalnız ətriyyat və kimya sənayesində istifadə olunur. Şirin badam təzə halda yeyilir və geniş miqyasda qənnadı sənayesində istifadə edilir. Qaynar suya saldıqda badamın qabığı asan çıxır. Şirin badamın Nonparel, Nikita-62, VİR, Mərdəkan, Nazıq qabıq və s. sortları vardır.

Qoz. Yabani halda bitir, mədəni sortları becərilir. Meyvələri sentyabr-oktyabrda yetişir. Qozun keyfiyyəti onun yağlılığından, qabığının qalınlığından, rəngindən və ləpəsinin çıxmağından asılıdır. Qabığı bərk olan xırda qozlar aşağı keyfiyyətlidir. Ləpəsi açıq sarı və ya tünd darçını rəngdədir. Azərbaycan kulinariyasında qozdan paxlava, rulet və bir çox xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Azərbaycanda Seyfi, Araz, Disar, Vənənd, Car, Qum qoz sortları becərilir.

Püstə. Azərbaycanda mədəni bitki kimi qədimdən becərilir. Xoş şirintəhər dada malikdir. Püstənin meyvəsindən təzə, qovrulmuş və duzlanmış halda istifadə edilir. Ləpəsi qənnadı

məmulatı istehsalında işlədilir, eləcə də bəzi kolbasalara və pendirə qatılır. Keşlə, Abşeron, İran, Bülbülə və s. sortları var.

Fındıq. Yabarı halda Azərbaycanın əksər rayonlarında bitir, xüsusi fermer təsərrüfatlarında becərilir. Sovet dönmində Zaqatala fındıq zavodu ölkənin qənnadı sənayesini fındıq ləpəsi ilə təmin edən yeganə müəssisə idi. Meşə fındığı təzə, qurudulmuş və qovrulmuş halda yeyilir. Ondan qənnadı sənayesində tort, pirojna, konfet və karamel üçün içlik kimi istifadə edilir. Təzə meyvələrini narın sürtgəcdən keçirib su ilə qarışdıraraq yüksək qidalı sayılan «süd» və «qaymaq» hazırlayırlar ki, bu da zəif düşmüş xəstələr üçün məsləhət görülür. Respublikamızda «Ata-baba», «Nic», «Əşrəfi», «Qalib», «Zaqatala», «Gəncə», «Xaçmaz», «Trabzon» və s. fındıq sortları becərilir. Fındıq yağının tərkibində doymamış yağ turşuları olduğundan bioloji dəyərliliyə malikdir.

Şabalıd. Yabarı halda bitir. Tərkibində 20-28% nişasta, 5,3% azotlu maddə və 2% yağ var. Təzə dərilmiş şabalıdın nəmliyi 40-55% olduğundan onu saxlamaq olmur. Şabalıdı tərkibində 14% su qalana kimi qurudurlar. Təzə halda yeyilir, qovurduqda dadı və ətri yaxşılaşır. Şabalıddan qənnadı sənayesində və Azərbaycan kulinariyasında geniş istifadə edilir. Ondan qəhvə əvəzediciləri hazırlanır.

Qərzəklı meyvələr qaxsıdığından və kifləndiyindən onların ləpəsi havası yaxşı dəyişdirilən binalarda saxlanılmalıdır.

Ədviyyatlar və ətirli maddələr. Hazırlanan məmulatlara xoş dad, ətir və rəng vermək məqsədilə müxtəlif ədviyyatlardan, ətirli və tamlı qatmalardan geniş istifadə edilir. Şirniyyatlara qatılan ədviyyatlar və ətirli maddələr haqqında müəllifin «Ədviyyələr və tamlı qatmalar» kitabında (2009-cu il) geniş məlumat verilmişdir.

Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr ölkəmizdə yetişən və tropik ölkələrdən gətirilən qruplara bölünür. Xarici ölkələrdən, əsasən badyan, darçın, qara istiot, ətirli istiot, zəncəfil, mixək, muskat cövüzü, sarıkök və hil gətirilir. Respublikada yetişən və becərilən ədviyyələrdən zəfəran, zirə, keşniş toxumu,

razyana, qara xaş-xaş, cırə və s. şirniyyat hazırlanmasında istifadə edilir.

Şirniyyat məmulatı hazırlanmasında ədviyyə qarışıqlarından da istifadə olunur. Pryanik və mayalı xəmir üçün ədviyyə qarışığı, toz-şəkərlə üyüdülmüş darçın və şəkərli vanilin sənaye üsulu ilə buraxılan ədviyyə qarışıqlarıdır. Pryanik və mayalı xəmir üçün «quru ətir» adlanan ədviyyə qarışığının resepti 2-ci cədvəldə verilmişdir.

Cədvəl 2. Pryanik və mayalı xəmir üçün ədviyyə qarışığının (quru ətir) resepti

Ədviyyənin adı	Qarışıq № 1		Qarışıq № 2	
	qramla	çay qaşığı ilə	qramla	çay qaşığı ilə
Darçın	40	5	30	3,5
Mixək	12	1,5	5	1
Ətirli istiot	12	1,5	5	1
Muskat cövüzü	12	1,5	10	1,5
Hil	4	0,5	10	1,5
Badyan (ulduzvari cırə)	8	1	5	0,5
Keşniş	-	-	35	4
Zəncəfil	8	1	-	-
Qara istiot	4	0,5	-	-

Ədviyyə qarışığını ev şəraitində hazırlamaq üçün üyüdülmüş ədviyyələrdən çay qaşığı ilə götürüb qarışdırmalı ağız möhkəm bağlana bilən qaba töküb qaranlıq yerdə saxlamalı (1 ilə qədər saxlamaq mümkündür). 1 çay qaşığı üyüdülmüş ədviyyənin kütləsi növündən asılı olaraq 5-6 q-a bərabərdir.

Toz-şəkərlə üyüdülmüş darçının tərkibində 34% darçın, 66% toz-şəkər və ya şəkər kirşanı olur. Nəmliyi 5%-dən çox olmamalıdır. 25-50 q-lıq paketlərə, karton və tənəkə qutulara qablaşdırılır.

Şəkərli vanilinin tərkibində 2,5% vanilin, 97,5% toz-şəkər və ya şəkər kirşanı olur. 2,5-10 q tutumlu ikiqat kağız paketlərə (daxili qat perqament, podperqament və ya perqamin-dən olur) qablaşdırılır.

Ədviyyə qarışıqlarını hazırlamaq üçün onlar qurudulur (qovurmaq məsləhət görülmür, əks halda ədviyyənin ətri azalır), qəhvəüyüdəndə üyüdülmür, reseptə müvafiq olaraq qarışdırılıb ağzı möhkəm bağlanan şüşə bankalara qablaşdırılır.

Müəllif tərəfindən hazırlanan və müxtəlif şirniyyatların hazırlanmasında istifadəsi məsləhət görülən ədviyyə qarışıqlarının resepti aşağıda verilir.

Mayalı yağlı-şəkərli xəmir üçün ədviyyələrin çay qaşığı ilə miqdarı: keşniş toxumu – 3, darçın – 2, mixək – 1, ətirli istiot – 0,5, muskat cövüzü – 1, hil – 1, zəncəfil – 1, badyan – 0,5, sarıkök – 1 ç.q. və zəfəran – 1 q.

Sodali-xamalı və kəsmikli xəmindən məmulat üçün: keşniş toxumu – 3, muskat cövüzü – 2, narıngi qabığı – 2, hil – 1, mixək – 0,5 ç.q.

Şorqoğalı üçün: razyana – 4, cirə – 2, zirə – 1, keşniş toxumu – 2, muskat cövüzü – 1, darçın – 0,5, sarıkök – 3, qara istiot – 0,5, ekstra sort xörək duzu – 4-5 ç.q.

Quymaq üçün: darçın – 2, zəncəfil – 1, sarıkök – 1, keşniş toxumu – 1, hil – 0,5 ç.q.

Halva üçün: sarıkök – 2, darçın – 2, keşniş toxumu – 2, hil – 1 ç.q. və zəfəran – 1 q.

Tamli qatmalar. Ədviyyələrlə yanaşı şirniyyat hazırlayarkən müxtəlif qatmalardan istifadə olunması onların dadını və tamını yaxşılaşdırır. Belə məhsullara, əsasən yeyinti turşuları, o cümlədən sirkə turşusu, xörək duzu, limon, bəkməz (doşab), cövhərlər, təbii qəhvə, kakao tozu, şokolad, etil spirti, konyak, desert şərab, likör, sumaq və s. aiddir.

Yeyinti turşuları. Əsasən konservləşdirmədə və kulinarıyada geniş tətbiq edilir. Ən geniş yayılmış turşu sirkə turşusudur. Sirkə üzumdən (şərab sirkəsi), tutdan və meyvədən (alma və s.) alınır. 80%-li sirkə cövhəri ağacın quru distilləsindən, texniki məqsədlər üçün isifadə edilən sirkə cövhəri isə asetiləndən alınır. Aşxana sirkəsi tərkibindəki asetat turşusunun miqdarına görə 3, 6, 9 və 10%-li buraxılır. Bəzən şüyüd, kərəviz, nanə, albalı və ya qara qarağat yarpaqları əlavə etməklə sirkəni ətirləndirirlər.

Alma turşusu. Pambıq yarpaqlarından və yetişməmiş üzvə giləmeyvəsindən, eləcə də sintetik üsullarla alınır. Yeyinti üçün istehsal olunan alma turşusunu, əsasən limon turşusunun əvəzedicisi kimi işlədirlər. Havadan nəm çəkdiyindən ağzı möhkəm bağlanan şüşə bankalara qablaşdırılır.

Limon turşusu. Limon və yabanı nar şirəsindən, eləcə də tənəkə yarpaqlarından, şəkər məhlulunu xüsusi göbələklərlə qıçqırtmaqla alınır. Pərakəndə satış üçün limon turşusu 10-20 q-lıq karton qutucuqlarda qablaşdırılır. Yeyinti sənayesində, spirtsiz içkilərin, şirniyyat məmulatının, kompotların istehsalında və aşpazlıqda istifadə edilir.

Süd turşusu. Şəkər məhlulunun, patkanın, üzsüz südün, ayranın və süd zərdabının süd turşusu bakteriyaları ilə qıçqırılmasından əldə edilir. Yeyintidə işlədilən süd turşusu, süd turşusu ilə onun anhidridlərinin sulu məhlulundan ibarətdir.

Üzüm sirkəsi (şərab sirkəsi). Üzüm şirəsinin sirkə turşusu bakteriyaları ilə qıçqırılmasından əldə edilir. Ev şəraitində üzüm sirkəsi hazırlamaq üçün bankaya və ya ağzı nisbətən enli olan şüşə qaba yığılmış üzümü bir qədər əzişdirib 20-25°C istiliyi olan otaqlarda saxlayırlar. Qıçqırma zamanı alınan etil spirtinin havadakı oksigenlə oksidləşməsindən sirkə turşusu əmələ gəldiyi üçün bankanın və ya şüşə qabın ağzını çox kəp bağlamaq məsləhət görülmür. Üzüm şirəsi azı 40-45 gün qıçqırdıqdan sonra sirkə hazır olur. Sirkə süzülür, qaynadılır və sərin yerdə saxlanılır. Ondan kulinarıyada həm bəzi xörəklərə tökmək üçün, həm də tərəvəzi sirkəyə qoymaq üçün istifadə

edilir. Sodalı xəmir hazırladıqda çay sodası üzüm sirkəsi ilə qarışdırılıb neytrallaşdırılır.

Şərab turşusu. İstehsalı üçün əsas xammal (puçal, cecə, maya, çökmüş şərab daşı) şərab istehsalının tullantılarıdır. Şərab turşusu rəngsiz parlaq kristallardan ibarət olub suda və spirtdə yaxşı həll olur. Qənnadı sənayesində, spirtsiz içkilərin istehsalında və kulinariyada istifadə edilir.

Kakao tozu hazırlamaq üçün yağı ayrılmış kakao jımı xırdalanır, üyüdüür, ələnir və çəkilib-bükülür. Tərkibində 5% su, 20%-ə qədər yağ, 18% nişasta, 24%-ə qədər zülali maddə olur. Prima, Qızıl yarlıq adlarıyla satışı verilir. Tənəkə bankalarda 1 il, paçka və karton qutularda 6 ay saxlamaq olar.

Şokolad. Kakao paxlası ilə şəkərə başqa yeyinti məhsulları qatmaqla hazırlanan qənnadı məmulatı – şokolad təbii (yalnız kakao paxlası və şəkərdən hazırlanır) və əlavəli (tərkibində quru süd, qəhvə, qoz və s. istifadə etməklə) olur. Adı, desert və içlikli şokoladlar da buraxılır. Tərkibində 35-37% yağ olur.

Kakao paxlası təmizlənilib, çeşidlənib qovrulduqdan sonra xırdalanır, yağı ayrılır. Şokolad kütləsi almaq üçün əzilmiş kakao kütləsinə kakao yağı, şəkər kirşanı və başqa dad və ətirverici maddələr qatılaraq (hissəcikləri 200 mk-dan çox olmamaq şərti) yaxşı qarışdırılır və 30-31°C-də şokolad tökən avtomatlara verilir. Bundan adı şokolad və konfetləri şirələmək üçün istifadə edilir. Desert şokolad kütləsi 70°C-də 3 gün saxlanılır. Şokolad plitka, müxtəlif fiqur, medal formasında, şokolad məmulatı isə baton və assorti şəklində buraxılır. Təbii şokolad 6 ay, əlavəli isə 3 ay saxlanıla bilər. Şokolad tortların bəzədilməsində istifadə olunur.

Sumaq. Meyvələrinin qurudulub toz halına salınmasından əldə edilir. Ət və balıq xörəklərində tamli qatma kimi işlədilir. Sumaq ya isti emal zamanı xörəyə qatılır, ya da hazır xörəyin (tikəkabab, lüləkabab, qızardılmış ət, ət qutabı) yanında süfrəyə verilir. Tərkibində 112 mq% C vitamini vardır. Sumaqdan çudu, ət qutabı və digər xörəklərdə istifadə edilir.

Xörək duzu. Yeməklərin dadını yaxşılaşdırır, ət, balıq və tərəvəzlərin konservləşdirilməsi üçün istifadə edilir. İnsan orqanizmi üçün böyük fizioloji əhəmiyyətə malikdir. Bütün fizioloji funksiyaların normallığını təmin etmək üçün hər gün yeməklə birlikdə 8-10 q xörək duzu qəbul edilməlidir. Duz yataqlarının xarakterindən və duzun alınması texnologiyasından asılı olaraq xörək duzu daş duz (yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb dəyirmanlarda üyüdüür); çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu (dəniz suyunu buxarlandıraraq çökdürməklə əldə edilir); şoran duzu və ya göl duzu (duzlu göllərin dibindən çıxarılır); buxarlandırılmış duz və ya vakuum duzu (yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində əldə edilir); yodlaşdırılmış duz (adi xörək duzuna KJ duzu qatmaqla hazırlanır) növlərinə ayrılır. İçməli suyunda yodu az olan rayonların əhalisinin yodlaşdırılmış duzdan istifadə etməsi olduqca vacibdir. Keyfiyyətdən asılı olaraq xörək duzu ekstra, əla, I və II sortlara bölünür. Şirniyyat məmulatı üçün ekstra sort xörək duzu sərf edilməlidir. Əgər duz kristalları iri olarsa, onları mütləq xırdalamaq və yaxud istifadə etməzdən əvvəl suda həll etmək lazımdır. 100 ml su (təxminən yarım stəkan) üçün 1 x.q. duz götürülməlidir.

Konyak və şərablar şirniyyat məmulatının, şərbətlərin və jelenin dad və ətirini yaxşılaşdırır. Əsasən adi konyaklardan, tərkibində 16-20% spirt və 3-10% şəkər olan portveyn və maderə tipli şərablardan istifadə edilir. Nadir hallarda likör və desert şərablarından (tokay, kaqor və muskat tipli) da istifadə edilir. Konyak və şərablar şəffaf, çöküntüsüz, iyi və dadı özünəməxsus olmalıdır.

Etil spirtindən bir çox yarımfabrikatların (vanil kirşanı) və ekstraktların (qəhvə ekstraktı) hazırlanmasında istifadə olunur. Etil spirtini taxıl, kartof, şəkər çuğunduru və tərkibində şəkər olan digər xammallardan alırlar. Etil spirtində xalis spirtin miqdarı 96%-dən az olmamalıdır.

Ətirli cövhərlər təbii və süni olur. Təbii cövhərlər müxtəlif efir yağlarının spirtdəki məhsuludur. Şirniyyatların hazır-

lanmasında cirə, portağal, naringi, nanə və digər təbii efir yağlarından istifadə edilir.

Süni cövhərlər isə sintetik üsulla alınan ətirli maddələrin spirtdəki və ya su-spirt qarışığındakı məhlulundan ibarətdir. Bu cövhərlər 3 qrupa ayrılır:

- meyvə-giləmeyvə cövhərlərinə limon, naringi, portağal, çiyələk, moruq, albalı, ananas, armud, qarağat və s. cövhərləri aiddir;

- şərab-likör cövhərlərinə rom, konyak, zubrovkə, benediktin və şartrez cövhərləri aiddir;

- sair cövhərlərə vanil, nanə, qəhvə, bal, badam cövhərləri aiddir. Cövhərlərdə ətirli maddələrin konsistensiyası 50%-ə qədər ola bilər.

Bir çox sintetik mürəkkəb efirlər meyvə və şərab ətri verirlər. Bu efirlər yağ və ətirli turşuların spirtlərlə əmələ gətirdikləri müxtəlif birləşmələrdir. Asetat turşusunun etil efiri ($\text{CH}_3\text{COOC}_5\text{H}_{11}$) armud ətirlidir. Yağ turşusunun butil efiri ($\text{C}_3\text{H}_7\text{COOC}_2\text{H}_5$) ananas ətirlidir. İzovalerian turşusunun etil efiri ($\text{C}_4\text{H}_9\text{COOC}_5\text{H}_{11}$) alma ətirlidir. Bu maddələr ucuz başa gəlsələr də keyfiyyətcə təbii efir yağlarından geri qalır.

Məhsulların ətirləndirilməsi üçün az miqdarda acı badam ətirli benzaldehyd ($\text{C}_6\text{H}_5\text{CHO}$), bənövşə ətirli ionon ($\text{C}_{10}\text{H}_{16}\text{CHCOCH}_3$), nanə ətirli mentol ($\text{C}_{10}\text{H}_{19}\text{OH}$), limon ətirli sitral ($\text{C}_9\text{H}_{15}\text{CHO}$) və s. bu kimi süni ətirli maddələrdən də istifadə edilir.

Şirniyyat hazırlamaq üçün ən çox istifadə edilən ətirli maddə vanilindir. Vanilin suda az, spirtdə və üzvi həlledicilərdə isə yaxşı həll olur.

Süni cövhərlərin 18-20°C temperaturda saxlanılma müddəti 6 aydır.

Yeyinti boyları Şirniyyat məmulatına müəyyən rəng vermək üçün yeyinti boylarından istifadə olunur. Əsasən qırmızı, sarı, göy və qəhvəyi rəngli boylardan, bunların iki və ya üçünü qarışdırmaqla alınan digər boylardan istifadə edilir. Yeyinti boyları təbii və süni olur. Təbii boyları bitkilərdən

və həşəratlardan alırlar. Təbii boylara karmin, indiqo, enin, sarıkök, zəfəran, saflor və çay boyları aiddir.

Karmin qırmızı rəngli boya olub kimyəvi təbiətinə görə karmin turşusundan ($\text{C}_{22}\text{H}_{20}\text{O}_{13}$) ibarətdir. Onu kaktuslarda parazit halda yaşayan köşenli həşəratlarından alırlar. Bu məqsədlə həşəratların erkəkləri qaynar suda pörtülür və qurudulur. Üzərinə çaxır daşı və ya zəy əlavə edib qaynar suda emal etməklə karmin alınır. Çıxarı 3% təşkil edir. Suda pis həll olur. Ona görə ammiakın zəif sulu məhlulunda həll edilməklə istifadə olunur.

Indiqo göy rəngli boya maddəsidir. Tropik ölkələrdə yetişən indiqonoska bitkisindən alınır. Bu bitkinin tərkibində indikan qlükozidi vardır.

Enin maddəsini üzümün qara və tünd qırmızı sortlarının qabığından alırlar. Həmin boya maddəsini turşuların təsiri ilə ayıraraq, filtdən keçirir, təmizləyir və qatı intensiv rəngli maye halında germetik bağlı şüşə qablarda saxlayırlar. Enin boya maddəsinin intensivliyi mühitin turşuluğundan asılıdır. Turş mühitdə enin maddəsi qırmızı, neytral və zəif qələvi mühitdə isə göy çalarlı rəng verir. Son zamanlar enin boya maddəsini kəndəlaş bitkisinin tünd qara rəngli meyvələrindən, qarameyvəli üzvədən, qaragilədən də alırlar.

Qənd yanığı (koler) almaq üçün toz-şəkər susuz 220-240°C temperatura qədər qızdırılır və nəticədə karamelləşib tünd rəngli karamelen əmələ gətirir.

Koler (karamelen) şirniyyatlara, konyaka və likör-araq məmulatına xoş qızılı-qəhvəyi rəng vermək məqsədilə işlədilir.

Təbii yeyinti boyları hesab edilən karotin, xlorofil, flavonlar, flavonollar, auronlar və kimyəvi təbiətcə antosianlara yaxın birləşmələrdən də istifadə olunur. Bunları yerləkdən, pomidordan, sarıkökdən, saflordan, qabaqdan, çay tullantılarından və s.-dən alırlar. Bu maddələr suda, spirtdə və onların qarışığında həll ola bilər.

Çay boylarının alınması müəllifin «Azərbaycan çayı» - (Bakı – 2010) kitabında ətraflı izah olunmuşdur.

Süni boya maddələrindən indiqokarmin və tartrazindən istifadə etməyə Səhiyyə Nazirliyi icazə vermişdir.

Indiqokarmin ($C_{16}H_8N_2S_2Na_2$) süni üsulla alınaraq pasta və toz halında buraxılır. Pastada 35% quru maddə, o cümlədən 25% boya maddəsi olur. Suda yaxşı həll olur. Sudakı məhlulu təmiz göy rənglidir. 0,01%-li məhlulu məhsulları təmiz göy rəngə boyayır.

Tartrazin ($C_{19}H_9N_4S_2Na_3$) narıncı-sarı rəngli kristallik tozdan ibarətdir. Suda yaxşı həll olur. Yağda həll olmur. Qələvi ilə qarışdırdıqda daha qırmızımtıl rəng verir. Məhsulların boyanmasında tartrazinin 5%-li sulu məhlulundan istifadə olunur. Bu boya temperatura və işığa qarşı davamlıdır.

Şirniyyatların boyanması üçün istifadə olunan boya maddəsinin miqdarı məhsulun 0,02%-dən çox ola bilməz.

Məmulatı müxtəlif rənglərə boyamaq üçün aşağıdakı boyalardan, ayrı-ayrı xammal növlərindən və yarımfabrikatlardan istifadə olunur.

Ağ rəng şəkər kirşanı, şəkər pomadkası, süd, qaymaq, xama, ağ krem və nişastadan alınır.

Sarı rəng sarıkök, zəfəran, saflor və tartrazindən alınır. Qırmızı rəng karmin, moruq, çiyələk, quşüzümü, zoğal, qırmızı qarağat, mərsin və albalıdan alınır. Qəhvəyi rəng qəhvə ekstraktından və qənd yanığından (koler) alınır. Göy rəng indiqokarmin və indiqo boyasından alınır. Yaşıl rəng sarı və göy rənglərin qarışığından alınır. Şokolad rəngi, əsasən məmulata şokolad, kakao tozu və ya qəhvə əlavə etmək, həmçinin qənd yanığını qırmızı rənglə qarışdırmaqla alırlar. Narıncı rəng qırmızı və sarı rənglərin qarışığından alınır.

Yeyinti boyaları onlara məxsus taralarda saxlanılmalıdır. Onları ağzı açıq, taxta və farfor qabda saxlamaq məsləhət deyildir.

Jele əmələgətirici maddələr. Jele əmələgətirici maddələrə aqar, aqaroid, jelatin və pektin maddələri aiddir. Bu maddələr şəkər və üzvi turşuların köməyi ilə termiki emaldan keçirilmiş kütləni soyutduqda jeleyəbənzər bərk kütlənin əmələ gəlməsinə səbəb olur.

Aqar həlməşik əmələ gətirən maddə olub dəniz bitkilərinin və yosunların tərkibində olan iri molekullu polişəkərdir. Aqarın tərkibində orta hesabla 13,6-17,57% su, 0,12-2,18% azotlu maddə, 71-73% reduksiyaedici maddələr (hidrolizdən sonra) və 2,97-5,3% kül vardır.

Aqar soyuq suda həll olmur, lakin su udaraq şişir. Qaynar suda isə tamamilə həll olur. Aqar məhlulu (zol) soyuduqda həlməşiyə (qel) çevrilir. Sulu məhlulda 0,3-1% aqar olduqda davamlı həlməşik əmələ gətirir. Pektindən fərqli olaraq aqar turşu və şəkər olmadan belə həlməşik əmələ gətirir. Keyfiyyətindən asılı olaraq aqar əla və I əmtəə sortuna bölünür.

Yeyinti məhsulları istehsalında işlədilən aqarda kənar qarışıqlar və mikrobioloji xarabolma hiss olunmamalı, rəngi ağdan açıq qəhvəyi qədər, nəmliyi isə 18%-dən çox olmamalıdır.

Aqaroid Qara dəniz aqarı adlanır. Fiziki-kimyəvi xassələrinə görə aqara yaxındır və onu Qara dəniz yosunu fillofordan alırlar. Tərkibində 1,12-5,5% azotlu maddə, 42,5-61,7% reduksiyaedici maddələr, 6,17-11,73% kül olur. 0,8-1%-li aqaroid məhlulu (zol) soyuduqda davamlı həlməşik (qel) əmələ gətirir.

Aqaroidin həlməşik əmələ gətirmə xassəsi aqardan 3, pektindən isə 2,5 dəfə aşağıdır. 70% qatılıqda şəkər və aqaroid həlməşiyi almaq üçün 3% aqaroiddən istifadə etmək lazımdır. Aqaroidi turşunun iştirakı ilə qızdırdıqda o, həlməşiklik xassəsinə itirir.

Aqaroidin suyu saxlamaq xassəsi (hidrofilliyi) aqar və pektinə nisbətən aşağıdır. Ona görə də aqaroiddən hazırlanmış həlməşiklər tez quruyur və şəkərləşir.

Aqar və aqaroiddən marmelad, pastila, jele, cem, quş südü tortu üçün krem və başqa şirniyyatlar hazırlanır.

Jelatin heyvanat mənşəli mürəkkəb tərkibli zülali maddədir. Sümüyün, qığırdağın və ət şəndirlərinin isti hidrolizi nəticəsində alınır. Ərzaq jelatini şəffaf təbəqə, yarpaq, həmçinin toz və yarma halında buraxılır. Soyuq suda adi otaq temperaturunda öz kütləsindən 10-15 dəfə çox su udub şişir. Qaynar

suda jelatin asan həll olur. Soyuduqda palda əmələ gəlməsi üçün kütlədə 1%-dən az olmayaraq jelatin olmalıdır.

60°C-dən yüksək temperaturda qızdırdıqda jelatinin palda əmələ gətirmə xassəsi zəifləyir. Turşu və ya qələvi ilə qızdırdıqda palda əmələ gətirmə qabiliyyəti tamamilə itir. Jelatinin nəmliyi 16%-dən çox olmamalıdır. Palda əmələ gətirmə qabiliyyəti aqardan 5-8 dəfə zəifdir.

Satışa 25-50 q-lıq xüsusi paketlərdə buraxılır. İstifadə etməzdən əvvəl soyuq suda yuyulur və suyu süzülmək üçün ələyə tökülür. Sonra üzərinə təmiz soyuq su əlavə edilib, tam islanıb şişənə qədər saxlanılır. Hazırlanacaq məhsula əlavə edilib həll olana qədər qarışdırılmaqla qızdırılır.

Saxlanılma müddəti quru və qaranlıq yerdə 6 aya qədərdir.

Pektin maddələri uron turşusunun törəmələri olmaqla, həyat üçün vacib hesab olunan bir çox biopolimerlərin tərkibinə daxildir. Pektin maddələri bitkilərdə və bəzi su yosunlarında, əsasən isə meyvə və tərəvəzin tərkibində vardır. Pektin maddələrinə protopektin, pektin, pektin turşuları aid edilir. Protopektin soyuq suda həll olmur və onun jele əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxdur. Pektin, protopektinin hidrolizi nəticəsində alınır. Pektin suda həll olur. O, şəkər, turşu və su ilə jele əmələgətirmə qabiliyyətinə malikdir. Təmiz halda ağ rəngli maddə olmaqla, suda şişir və kolloid məhlul əmələ gətirir. Davamlı jeleyəbənzər kütlənin əmələ gəlməsi üçün 60%-ə qədər şəkər, 1% turşu və 1% miqdarında pektinin olması optimal hesab olunur. Almada, sitrus meyvələrində, qara qarağatda, çuğundurda olan pektin maddələrinin jele əmələgətirmə qabiliyyəti yüksəkdir. Ərik, heyva, şaftalı, gavalı və quş üzümünün pektini aşağı keyfiyyətli sayılır.

Maya və kimyəvi yumşaldıcılar. Şirniyyat məmulatı hazırlayarkən müxtəlif yumşaldıcılardan istifadə edilir. Yumşaldıcılar 3 qrupa ayrılır: kimyəvi yumşaldıcılar (soda, ammonium karbonat), bioloji yumşaldıcılar (preslənmiş və quru maya), mexaniki yumşaldıcılar (çalınmış yumurta zülalı).

Yeyinti sodası tərkibcə natrium hidrokarbonatdan (NaHCO_3) ibarət olub ağ kristallik tozvari zəif qələvi xassəli duz-lutəhər dada malikdir. Bu maddənin yumşaldıcı kimi istifadə olunmasının mahiyyəti ondan ibarətdir ki, qızdırıldıqda və eləcə də üzvi turşularla birləşdikdə CO_2 qazı ayrılması bişirilən məhsulun məsaməli quruluş kəsb etməsinə səbəb olur. Soda xəmirə çox qatıldıqda məmulatın rəngi tünd sarı, dadı və iyi isə xoşagəlməz olur. Soda ağzı möhkəm bağlanan şüşə qabda saxlanılır.

Ammonium karbonat [$(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$] ağ rəngli kristallik maddədir. Xəmir yoğrulduqda əlavə edilir və bişmə dövründə karbon qazı və ammiak (CO_2 , NH_3) ayrılır. İstifadə etməzdən əvvəl istiliyi 25°C olan su ilə 1:4 nisbətində qarışdırılıb həll edilir. Ammonium karbonat uçucu olduğundan onu germetik bağlı tarada saxlamaq lazımdır.

Unlu şirniyyat məmulatı üçün preslənmiş mayadan və quru mayadan istifadə edilərsə, məmulatın yumşaqlığı, dad və ətri yaxşılaşır. Maya ayrı-ayrılıqda hərəkət edən hüceyrələrdən ibarətdir. Hüceyrə qılafla örtülmüşdür, daxilində protoplazma və nüvə vardır.

1 q preslənmiş mayada 5 milyon belə hüceyrə olur. Mayaların qidalanması üçün şəkər, azotlu maddə və minerallı birləşmələr lazımdır. Mayaların təsirindən şəkər spirt və karbon qazına çevrilir. Karbon qazı ayrılarkən xəmir öz həcmi artırır və beləliklə «xəmir gəli» deyirlər.

Sıxılmış maya açıq krem və ya açıq boz rəngli, zəif spirt qoxulu olur. Nəmliyi 11-12%-dir.

Qurudulmuş maya tozvari, yarma və həb şəklində olur. Nəmliyi 8-9%-dir. Bağlı qabda quru maya öz aktivliyini 1 il saxlayır.

Mayanı təzələmək üçün 100 q quru mayanı istiliyi 25-27°C olan 3 l suda həll edib unla qarışdırmaq lazımdır. Bir saatdan sonra bundan xəmir yoğurmaq (acıxamra - opara) üçün istifadə etmək olar.

Su. Şirniyyat məmulatı hazırlayarkən istifadə olunan suya içməli su kimi müəyyən tələblər qoyulur. Suyun key-

fiyyəti onun şəffaflığına, rənginə, dad və iyinə, mikroorqanizmlərlə çirklənməsinə və həmçinin onda həll olmuş kalsium və maqnezium duzlarının miqdarına (suyun codluğuna) görə müəyyən edilir. Mineral duzların miqdarı 1 l-də 500 mq-dan çox olmamalıdır. Suyu dezinfeksiya etmək məqsədilə onu 30 dəq qaynadırlar. Unlu şirniyyat məmulatı üçün suyun tərkibindəki mineral duzların miqdarının çox da əhəmiyyəti yoxdur. Lakin qeyd etmək lazımdır ki, codluğu çox olan su yapışqanlı maddəsi zəif olan unu müəyyən dərəcədə yaxşılaşdırır. Şəhər yerində yaxşı olar ki, su qaynadılıb çökdürüldükdən sonra istifadə edilsin. Mürəbbə, kompot, şərbət və digər məmulatın rəngi və şəffaflığı üçün suyun codluğunun təsiri böyükdür.

Müxtəlif ərzaq məhsullarının qarşılıqlı əvəz olunması

Şirniyyat hazırlayarkən reseptdə nəzərdə tutulmuş bu və ya digər xammalı başqası ilə əvəz etmək lazım gələrsə, onlardan eləsi seçilməlidir ki, nəticədə məhsulun keyfiyyətinə və xarici görünüşünə mənfi təsir göstərməsin. Bəzi hallarda isə bu proses məmulatın keyfiyyətini daha da yaxşılaşdırmağa bilər. Nişastanı eyni miqdarda əla sort buğda unu və ya reseptdə nəzərdə tutulan başqa unla əvəz etmək olar.

İnvert şəkərini patka ilə və əksinə əvəz etmək olar. 1 kq patka 1,1 kq invert şəkərinə bərabərdir.

Pryanik hazırladıqda reseptdə nəzərdə tutulan toz-şəkər mürəbbə şirəsi ilə əvəz oluna bilər. Bu zaman 1 st mürəbbə məti 1 st+2 x.q. toz-şəkərə bərabərdir. İnvert şəkəri eyni miqdarda mürəbbə (açıq rəngli meyvə-giləmeyvələrin) şirəsi ilə əvəz etmək olar.

Kərə yağı eyni miqdar marqarinlə və əksinə əvəz oluna bilər. Lakin duzlu yağ olduqda, xəmirə əlavə ediləcək duz müvafiq surətdə azaldılmalıdır. Tort üçün krem hazırladıqda kərə yağı marqarinlə əvəz olunmamalıdır.

Təzə süd qurudulmuş süd tozu və qatılaştırılmış südlə, eləcə də qurudulmuş və qatılaştırılmış qaymaqla əvəz oluna bilər. Bu zaman reseptdə şəkərin və yağın miqdarı müvafiq surətdə artırılıb və ya azaldılmalıdır. 1 kq təzə südə aşağıdakı miqdarda başqa süd məhsulları uyğun gəlir:

- şəkərlə qatılaştırılmış üzlü süd – 400 q, bu zaman reseptdə şəkər 176 q azaldılmalıdır;

- şəkərlə qatılaştırılmış üzsüz süd – 332 q, bu zaman şəkər 142 q azaldılmalı, 30 q yağ əlavə edilməlidir.

Qurudulmuş üzlü süd – 130 q. Qurudulmuş üzsüz süd – 96 q, bu zaman 30 q yağ əlavə edilməlidir.

Təzə yumurta melanjı, yumurta sarısı, yumurta ağı və quru yumurta tozu ilə əvəz oluna bilər. 1 kq təzə qabıqsız yumurta (orta irilikdə 25 ədəd) 1 kq yumurta melanjına və ya 450 q yumurta sarısı ilə 550 q yumurta ağının qarışığına və yaxud 278 q yumurta tozuna uyğun gəlir. Krem hazırladıqda belə əvəz etmə aparılmır.

Əgər reseptdə qərzəkli meyvənin növü göstəriləmsə, onda həmin miqdar şirin ərək və ya gavalı çəyirdəyinin ləpəsi, meşə fındığı ləpəsi, yerfındığı və ya keşyu fındığı götürmək olar.

Aqar 1:2,5 və 1:3,5 nisbətində jelatinlə əvəz oluna bilər. Bu nisbət aqarın jele əmələgətirmə xassəsindən asılı olaraq nişamlanır.

Limon turşusu 1:1 və 1:1,2 nisbətində şərabdaşı turşusu ilə əvəz oluna bilər. 1 kq vanil kirşanı 1 kq şəkər kirşanı ilə 360 q birqat vanil cövhərinə bərabərdir.

1 kq vanil kirşanı 1 kq şəkər kirşanı ilə 37 q vanilinə bərabərdir.

Tort və pirojnalarda nəzərdə tutulan quru mürəbbə eyni miqdarda təzə meyvə-giləmeyvə, kompot və mürəbbə ilə əvəz oluna bilər.

Əgər reseptdə ətirli cövhərin adı qeyd olunmayıbsa, cövhərlərin biri digəri ilə əvəz oluna bilər. Ətirli cövhəri efir yağının spirtdəki məhlulu ilə də əvəz etmək olar.

Bir yumurtanın qabıqsız kütləsi – 43 q, yumurta sarısı – 20 q, yumurta ağı – 23 q, bir tikə preslənmiş qənd – 7-9 q-dır.

Çay stəkanına 6 ədəd yumurta və ya 11 ədəd yumurtanın ağı, 12 ədəd yumurtanın sarısı və 22 ədəd preslənmiş qənd yerləşir.

Meyvə və giləmeyvə

Meyvə və giləmeyvələrdən bir çox şirniyyat məhsullarının hazırlanmasında istifadə olunur. Meyvə və giləmeyvə şirniyyatına marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, cem, sukat və jele aiddir. Bu bölməyə biz çiy mürəbbə (şəkərli meyvə və giləmeyvə püresi), püre, şirə və kompot hazırlanması haqqında məlumatları da daxil etmişik. Bu məhsulların hazırlanmasında konservləşdirici maddə şəkərdən (60-70%) ibarətdir. Lakin əsas xammal müxtəlif meyvə və giləmeyvələrdir.

Meyvələr quruluşuna, bioloji xüsusiyyətlərinə və başqa oxşar əlamətlərinə görə təsnifləşdirilir:

1. tumlu meyvələr – alma, armud, heyva, əzgil, yemişan və s.

2. çəyirdəkli meyvələr – gilə, albalı, ərik, şaftalı, gavalı, göyəm, alça, zoğal və s.

3. giləmeyvələr 3 yarımqrupa bölünür:

3.1. həqiqi giləmeyvələr – üzüm, qaragilə, qarağat, firəngüzümü, quşüzümü, mərsin, çaytikanı, zirinc;

3.2. mürəkkəb giləmeyvələr – moruq, böyürtkən;

3.3. qeyri-həqiqi giləmeyvələr – bağ və dağ çiyələyi.

4. qərzəkli meyvələr – qoz, fındıq, badam, püstə, şabalıd, yerfındığı, sidr qozu, fındıq, pekan.

5. subtropik və tropik meyvələr - 3 yarımqrupa bölünürlər:

5.1. sitrus meyvələri – limon, naringi, portağal, qreypfrut;

5.2. subtropik meyvələr – nar, əncir, yapon (şərq) xurması, zeytun, feyxo, iyde, innab, tut;

5.3. tropik meyvələr – banan, ananas, kivi, manqo, avakado, liçi, Ərəbistan xurması və s.

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı üçün bütün meyvələrdən istifadə olunur. Lakin mürəbbə, sukat və povidlo hazırlamaq

üçün tərəvəzlərdən qarpız, qabaq, qovun, badımcan və pomidoran da istifadə edilir.

Meyvə və giləmeyvələr haqqında müəllfin 2009-cu ildə nəşr olunmuş «Meyvə və tərəvəzin əmtəəşünaslığı» adlı dərsliyində ətraflı məlumat verilmişdir.

FAYDALI MƏSLƏHƏTLƏR

Kəsilmiş limonu 5-6 damcı sirkə damızdırılmış nəlbəkiyə başı aşağı qoyduqda öz tərəvətini itirmir.

Qurumuş limonu soyuq suya saldıqda təzələnir.

Limonu quru bankalara qoyub xüsusi qapaqla (plastmas qapaq) örtükdə, soyuq yerdə uzun müddət qalır.

Əriyin şirin tumunu atmayın, onları qurudun və saxlayın, sonra onlar badamı əvəz edə bilər.

Qozun qabığı tez çıxsın deyər, onu bir neçə dəqiqə isti duxovkada saxlayırlar.

Badam ləpəsinin qabığını təmizləmək üçün soyuq suya salıb qaynayana qədər qızdırırlar. Sonra suyunu süzüb badamı 2 barmaqla sıxıb qabığını asanlıqla çıxarırlar.

Mürəbbə üçün doğranmış heyva qaralması deyər, onu 2 l suya 1 ç. q. limon duzu qatılmış suda saxlayın.

Qozu qabıqdan tez və bütöv çıxartmaq üçün onu emallı qazana yığır, üstünə qaynar su töküb qapağı örtülü halda 15-20 dəq saxlayırlar. Sonra suyu boşaldır, qozun qabığını bıçaqla aralayıb içini çıxarırlar.

Mürəbbənin bişdiyini bilmək üçün suçəkən kağıza bir damla şirə damızdırın. Əgər damcının qıraqlarında yaş ləkə əmələ gəlmirsə, mürəbbə bişmişdir.

Mürəbbə bişirmək üçün orta irilikdə bərk, yetişmiş, eyni ölçülü və intensiv rəngli meyvə-giləmeyvə götürmək məsləhətdir. İri meyvə-giləmeyvə götürmək məsləhət deyil, onları uzun müddət bişirmək lazım gəlir və bu zaman meyvələr asanlıqla əzilir.

Mürəbbəyə ətirli maddələri bişməyə yaxın – götürməmişdən 3-5 dəq əvvəl əlavə etmək məsləhətdir. Ətirli maddələri (hil, mixək, ətirşah yarpağı və s.) mürəbbə ilə birlikdə bankaya yığmaq lazımdır.

Giləmeyvələrdən (qarağat, moruq, çaytikanı və s.) çiy mürəbbə hazırlayarkən şəkər tozu əvəzinə şəkər kirşanından istifadə etmək daha yaxşıdır. Şəkər kirşanı tez əridiyindən otaq temperaturunda uzun müddət yaxşı qalır.

Çiyələk mürəbbəsi çox vaxt xarlayır, ona görə də bişmənin axırında 1 kq giləmeyvəyə 1 q hesabı ilə limon turşusu əlavə etmək məsləhət görülür.

Moruq çox vaxt moruq böcəyinin sürfələri ilə zədələnmiş olur. Moruğu 15-20 dəq xörək duzu məhlulunda (1 l suya 1 ç.q. duz) saxladıqda sürfələr suyun üzünə çıxır. Sonra moruğun üstündən təmiz su axıtmaq lazımdır.

Qurudulmuş meyvələrdən kompot hazırladıqda çox gec bişdiyi üçün qurudulmuş armudu bütün meyvələrdən əvvəl suya töküb bişirmək lazımdır.

Almanı bütöv şəkildə duxovkada bişirmək istəsəniz, qabığı partlamasın deyə bir neçə yerdən yoğun iynə ilə deşəkləmək lazımdır.

Meyvə-giləmeyvədən jele və muss hazırladıqda alüminium qabdan istifadə etmək olmaz, çünki bu zaman məmulatın rəngi tündləşir, dadı xoşagəlməz olur.

ŞƏKƏR ƏLAVƏ ETMƏKLƏ KONSERVLƏŞDİRİLMİŞ MEYVƏ-GİLƏMEYVƏ

Meyvə və giləmeyvədən şəkər əlavə etməklə kompot, püre (çiy mürəbbə), mürəbbə, cem, povidlo, quru mürəbbə (sukat) və şirin çərəz məhsulları hazırlanır. Təzə meyvə-giləmeyvə kimi, şəkər əlavə edilmiş məhsullar da adi otaq temperaturunda uzun müddət saxlanıla bilməz. Çünki həmin məhsulların qıcqırması zamanı, əsasən şəkərlər parçalanır. Ona görə də şəkər əlavə etməklə hazırlanan məhsullar əlavə olaraq konservləşdirilməlidir. Bu məqsədlə, əsasən 2 üsuldən istifadə edilir.

1. Bişirib qatılaşıdırma üsulu ilə şəkər əlavə edilən meyvə-giləmeyvə məhsullarının konservləşdirilməsi. Bu məhsullarda quru maddənin miqdarı 70%-dən az olmamalıdır, o cümlədən şəkər 66-68% təşkil edir. Mürəbbə, cem, povidlo, quru mürəbbə, çiy mürəbbə belə məhsullara aiddir. Əgər mürəbbə, cem və ya povidlodə quru maddə 65%-dən, o cümlədən şəkərin miqdarı 62%-dən az olarsa, həmin məhsulları mütləq pasterizə etməklə də konservləşdirirlər.

2. Tərkibində quru maddəsi və şəkəri az olan, şəkər əlavə etməklə hazırlanan meyvə-giləmeyvə məhsullarının konservləşdirilməsi. Bu məhsullarda quru maddənin və şəkərin miqdarı az olduğu üçün mütləq pasterizə üsulu ilə konservləşdirilir. Belə məhsullara, əsasən kompotlar aiddir. Bir qayda olaraq, kompotlarda şəkərin miqdarı 20%-dən az (10-19%) olur. Bəzən meyvə-giləmeyvə şirələrinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün onlara şəkər əlavə edilir və pasterizə üsulu ilə konservləşdirilir.

KOMPOTLARIN HAZIRLANMASI

Meyvə-giləmeyvə kompotları dad-tam məziyyətinə görə ən yaxşı konserv hesab edilir. Bu kompotlar şəkər şərbətində bişirilən və ya pasterizə edilən meyvə-giləmeyvədən, ya da onların qarışığından ibarətdir. Meyvənin tərkibindəki şəkərlərin

miqdarından və kompot hazırlayanın zövqündən asılı olaraq kompot üçün müxtəlif qatılıqda şəkər şərbəti istifadə olunur. Lakin meyvə-giləmeyvə kompotlarına şəkər əlavə etmək vacib deyildir. Kompotların şəkər əlavə edilməsinə görə deyil, pasteurizə üsulu ilə konservləşdirildiyi və mikroblar fəaliyyətdən dayandığı üçün uzun müddət keyfiyyətli qalır.

Hər hansı bir meyvə və ya giləmeyvəni şəkər əlavə etmədən, ancaq üstünə qaynar su və ya həmin meyvə və ya giləmeyvənin şirəsini tökməklə də, kompot kimi konservləşdirmək olar. Bu, təkcə şəkərə qənaət etmək baxımından deyil, habelə şəkər əlavə etmək lazım olmadıqda (şəkər xəstəliyinə tutulmuşlar, kökəlməyə meyli göstərənlər və az kalorili məhsullarla qidalanmaq məsləhət görülmüş yaşlılar üçün kompot hazırladıqda) çox vacibdir.

İstər şəkərlə və istərsə də şəkərsiz kompot hazırladıqda meyvə-giləmeyvəyə xas olan incə ətir və gözəl dad saxlanılır. Əgər kompot yüksək keyfiyyətli seçmə meyvələrdən hazırlansa, meyvələr diqqətlə təmizlənərək, yuyulub səliqə ilə bankalara yığılsa, çox dadlı məhsul alınır.

Kompot bütöv və yaxud doğranmış müxtəlif meyvə-giləmeyvədən hazırlanır. Bunun üçün meyvə yuyulur, təmizlənir, qabığı soyulur, tumu çıxarılır, bankalara doldurulur, üzünə müxtəlif qatılıqda (45-65%-li) şərbət tökülür, pasteurizə edilir və germetik bağlanır. Bəzən meyvə ölçüsünə və keyfiyyətinə görə sortlaşdırılır. Adi meyvələrə nisbətən kompotlarda turşuluq daha az, yəni 0,2-0,5% olur. Kompotları tutumu 500, 800, 1000, 2000 və 3000 ml olan şüşə banka və balonlarda hazırlayırlar. Bankaların ağız pasteurizə edildikdən sonra kip bağlanır. Kompotlar yalnız bir meyvədən və meyvə-giləmeyvənin qarışığından (assorti) hazırlanır.

Kompot üçün istifadə olunan meyvənin ölçüsü və rəngi bir bərabərlikdə olmalıdır. Kompota müxtəlif meyvə-giləmeyvənin ən yaxşı və yararlı sortlarından, texniki yetişkənlikdə istifadə edirlər.

Bəzi meyvəni, məsələn, albalını və gilası bütöv halda tumu ilə birlikdə konservləşdirirlər. İri gavalıları, iri şaftalı və

əriyi yarı bölüb çəyirdəyini çıxarırlar, xırdaları isə bütöv konservləşdirirlər.

Kompotu hazırladıqda həm pasteurizə etmək üsulundan və həm də meyvə-giləmeyvənin üstünə qaynar su tökmək üsulundan istifadə edilir.

Təmiz yuyulmuş meyvə-giləmeyvə bankaya yığılıb üzünə qaynayan su tökülür və 5-6 dəq saxladıqdan sonra su eməli qazana boşaldılır və həmin suya şəkər əlavə edilib qaynadılır. Qaynayan şirə dərhal bankadakı meyvənin üstünə tökülür və isti-isti tənəkə qapaqla kip bağlanıb qapağı üstə çevrilib soyuyana qədər bu vəziyyətdə saxlanılır. 3 l-lik balona şirin meyvə-giləmeyvə üçün 1,5 stəkan, turşuşirin meyvələr üçün 2 və turş meyvə-giləmeyvə üçün 2,5 nazik stəkan toz-şəkər götürülməlidir.

Ev şəraitində kompot bağlamaq üçün iri qazanlarda şirə əvvəlcədən aşağıdakı kimi hazırlanır. 10 l suya şirin meyvələr üçün 2 kq, turşuşirin meyvələr üçün 2,5 kq, turş meyvələr üçün 3 kq şəkər tökülüb qaynadılır. Hazırlanmış şirəni meyvə-giləmeyvənin üstünə töküüb əlavə olaraq balonları qaynayan suda pasteurizə etmək lazımdır.

Əgər kompot xırda meyvə-giləmeyvədən (çaytikanı, qırmızı qarağat, albalı, zoğal və s.) hazırlanırsa, onda sterilizə olunmuş 3 l-lik balonlara 2-3 st meyvə-giləmeyvə tökülür, üzünə qaynayan şərbət əlavə edilib dərhal qapağı germetik bağlanır. Bu zaman balonları əlavə pasteurizə etmək məsləhət görülmür. Çünki balonda giləmeyvə az olduğu üçün öz istiliyi hesabına pasteurizə olunur. Lakin seçilib yuyulmuş meyvə-giləmeyvənin üstündən balona tökməzdən qabaq süzgəcdə qaynayan su ötürmək lazımdır. Bu məqsədlə kiçik tutacaqlı süzgəclərdən istifadə etməklə daha tez meyvə-giləmeyvəni sterilləşdirmək olar. İçinə tutacaqlı süzgəc asan girən iri qazanda su qaynadılır, süzgəcə meyvə-giləmeyvə yığılıb qaynayan suya salınır, 1-2 dəq saxlanıb dərhal çıxarılır. Suyu süzülən kimi cəld balonlara tökülür, üzünə qaynayan şərbət əlavə edilir və ağız germetik bağlanıb soyudulur. 1,5-2 saat ərzində bu üsulla 10-12 balon kompot hazırlamaq mümkündür.

Göründüyü kimi, kompot hazırlamaq üçün bir neçə üsul tətbiq edilir. Lakin bütün üsullarda əvvəlcə şəkər şərbəti hazırlanmalıdır. Şəkər şərbətinin qatılığı meyvə-giləmeyvənin tərkibindəki üzvi turşuların miqdarından asılıdır. Turşuluğu çox olan meyvə üçün şərbət qatı, turşuluğu az olan meyvə üçün isə duru şəkər şərbəti sərf edilir. Məsələn, albalı, alça, zoğal, göyəm kompotları üçün qatılığı 60-65% olan şərbət götürmək daha yaxşıdır, lakin gilə, armud, şirin alma və üzüm kompotları üçün qatılığı 30-35% olan şərbət kifayətdir. Bu qatılıqda şəkər şərbəti banka və balonu ağzınacan meyvə-giləmeyvə ilə doldurduqda istifadə edilir. Bir qayda olaraq, ev şəraitində meyvə-giləmeyvə banka həcmnin 1/3 hissəsi qədər götürülür, məhz ona görə də şəkər şərbəti bir qədər duru hazırlanır.

Lazımı qatılıqda şərbət hazırlamaq üçün suya nə qədər şəkər əlavə etmək lazım olduğunu qabaqcadan hesablamaq olar.

Tutaq ki, bizə tündlüyü 30% olan 5 l şərbət hazırlamaq lazımdır. Bunun üçün cədvəldə bu tündlüyə müvafiq olaraq göstərilmişdir ki, 1 l suya 429 q şəkər əlavə olunduqda, həmin sudan 1266 sm³ şərbət alınır.

Göstərilən tündlükdə 5 l şərbət hazırlamaqdan ötrü nə qədər su götürmək lazım olduğunu hesablamaq üçün 5 l-i (və ya 5000 sm³) 1266-ya bölürlər:

$$5000 : 1266 = 3,94l \approx 4l \text{ su}$$

Hər litr suya 429 q şəkər əlavə etmək tələb olunduğuna görə 4 l suya təxminən $429 \cdot 4 = 1716 \approx 1700q$ şəkər lazımdır.

Hesablanmış miqdarda toz-şəkəri tərəzidə çəkmək və ya 1 l-də təxminən 850 q toz-şəkər olduğunu bilərək, onu həcmcə ölçmək olar.

$$1700 : 850 \approx 2l$$

Cədvəl 3. Şəkər şərbəti hazırlamaq üçün məlumatlar

Şərbətin tündlüyü, %-lə	1000 q şərbət üçün		Şərbətin hazırlanması		İstiliyi 15°C olan şərbətin xüsusi çəkisi	Şərbətin qaynama temperaturu, °C-lə
	Su q-la	Şəkər q-la	1000 ml suya əlavə olunan şəkər, q-la	Alınan şərbət, ml-lə		
10	900	100	111	1069	1,039	100,4
15	850	150	177	1109	1,60	100,5
20	800	200	250	1155	1,082	100,6
25	750	250	333	1207	1,105	100,7
30	700	300	429	1266	1,129	101,0
35	650	350	538	1334	1,153	101,2
40	600	400	667	1414	1,179	101,5
45	550	450	818	1508	1,206	101,7
50	500	500	1000	1621	1,233	102,0
55	450	550	1222	1749	1,263	102,5
60	400	600	1500	1932	1,295	103,0
65	300	650	1857	2153	1,326	104,2
70	300	700	2333	2449	1,361	106,5
75	250	750	3000	2853	1,397	108,2
80	200	800	4000	3484	1,435	115,0

Beləliklə, 5 l 30%-li şərbət hazırlamaq üçün 2 ədəd litrlik banka və ya 4 ədəd yarım litrlik banka dolu toz-şəkəri 4 l suda əritmək lazımdır.

Qabaqcadan hazırlanmış şərbətin tündlüyünü isə aşağıdakı üsulla təyin etmək olar.

Litrlik boş şüşə konserv bankası bir qram dəqiqliklə tərəzidə çəkilir. Sonra həmin banka tündlüyü məlum olmayan

və istiliyi otaq temperaturundan yüksək olmayan şərbətlə doldurulur. Şərbət dolu banka tərəzidə çəkilir. Alınan çəkiddən bankanın çəkisi çıxılır və yerdə qalan çəki 1000-ə bölünərək şərbətin xüsusi çəkisi tapılır (yəni 1 sm³ şərbətin qramla çəkisi). Sonra cədvəlin «xüsusi çəki» qrafında xüsusi çəkinin daha yaxın qiyməti və sol kənardakı qrafda şərbətin bu kəmiyyətə müvafiq tündlüyü müəyyən edilir.

Tutaq ki, boş bankanın çəkisi 440 q, bankanın şərbətlə birlikdə çəkisi 1593 q-dır. 1593 q-dan 440 q-ı çıxıb, alınan fərqi 1000-ə bölərək şərbətin xüsusi çəkisini tapırıq.

$$1593 - 440 = 1153 : 1000 = 1,153$$

1,153 xüsusi çəkisinə 35% uyğun gəlir. Əgər xüsusi çəkinin ölçüsü cədvəldəki rəqəmlərə uyğun olmazsa, onda daha yaxın kiçik və böyük qiymət tapılır və onlara uyğun olan orta qatılıq faizlə müəyyənləşdirilir.

Şərbətin xüsusi çəkisini areometrın köməyi ilə daha dəqiq təyin etmək olar. Areometr, aşağısında kiçik yük və ensiz yuxarı hissəsində şkala olan lehimlənmiş şüşə borucuqdan ibarətdir. Əgər areometri mayenin içinə salsaq, o, mayədə üzərək, şaquli vəziyyətdə olacaqdır. Maye nə qədər qatı və ağır olarsa, areometr mayədə bir o qədər az batar.

Otaq temperaturunda şərbətin xüsusi çəkisini ölçmək üçün onu şüşə silindrə elə tökürlər ki, areometrə yer qalsın. Sonra areometri şərbətin içinə salıb, mayenin səviyyəsinin hansı bölgüyə uyğun gəldiyini müəyyən edirlər. Məhz alınan rəqəm onun xüsusi çəkisidir. Həmin kəmiyyətə əsasən, şərbətin tündlüyünü tez bir zamanda hesablamaq olar. Bəzən areometrın şkalasında birbaşa şərbətin qatılığı göstərilir. Belə areometrlərə şəkərölçən deyilir.

Kompota şərbət hazırlamaq üçün qazana lazımi qədər su və şəkər tökülür, qaynadılır, kəfi yığılır. Qaynama zamanı suyun bir hissəsi buxarlandığı üçün nəzərdə tutulan miqdardan bir qədər çox (10 l şərbət üçün əlavə 0,5 l su) su əlavə etmək olar. Əgər şərbət bulanıq olarsa (suda və toz-şəkərdə

müəyyən qatışıqlar olduqda), onu pambıq parçadan və ya 3-4 qat tənizdən (cunadan) süzmək lazımdır.

Süzüldükdən sonra şərbət yenə bulanıq olarsa, onu yumurta ağı ilə şəffaflaşdırmaq olar. Bu məqsədlə istiliyi 50°C olan şərbətə qabaqcadan çalınmış yumurta ağı əlavə edilir. 15-20 kq şəkərdən hazırlanmış şərbəti şəffaflaşdırmaq üçün bir yumurta ağı kifayətdir. 10 l şərbətə bir yumurta ağının yarısı tələb olunur. Yumurta ağı şərbətlə qarışdırılır, şərbət qaynayan qədər qızdırılır. Nəticədə yumurta ağı şəkər şərbətində olan qatışıqlarla birlikdə kəf şəklində üzə çıxır. Kəfi yığıb şərbəti süzürlər.

Hazırlanmış şərbət təmiz, şəffaf və istiliyi 90°C-dən yüksək olmalıdır. İstər pasterezə edilən və istərsə də qaynayan şərbət tökülüb pasterezə edilmədən hazırlanan kompotlar üçün istifadə olunan şərbət qaynar olmalıdır.

Ev şəraitində bəzi meyvədən tez bir zamanda kompot hazırlamaq olar. Bunun üçün tutumu 4-5 l olan emallı qazana təxminən 2 l su və meyvənin tərkibindəki üzvi turşuların miqdarından asılı olaraq 1,5-2,5 st toz-şəkər əlavə edilib qaynayan qədər qızdırılır. Seçilib yuyulmuş meyvə qaynayan şərbətə tökülür, 1,5 dəq qaynadılır və dərhal sterilləşdirilmiş banka və ya balonlara tökülüb germetik bağlanılır. Feyxoə, itburnu (dərgil), armud, alma, heyva (8-10 dəq qaynadılır) və s. meyvəgiləməyvədən bu üsulla kompot hazırlamaq olar. Banka, balon və tənəkə qapaqlar əvvəlcədən sterilləşdirilməlidir. Bu üsulla kompot hazırladıqda əlavə pasterezə edilmir.

Albalı kompotu

Albalı təmizlənir, yuyulur və hər üçlitrlük balona bir banka (0,7-0,8 l-lik) hesabı ilə götürülür, tutacaqlı süzgecə tökülür. 10 l suya 2 kq şəkər hesabı ilə şərbət hazırlanır. İçərisinə süzgec yerləşə biləcək qazanda su qızdırılır. Albalı olan tutacaqlı süzgec qaynayan suyun içərisinə yerləşdirilib 4-5 san saxlanılır və çıxarılıb suyu süzüldükdən sonra sterilləşdirilmiş balonlara tökülür. Balondakı meyvənin üstünə dolana qədər

qaynayan şirə əlavə edilib ağzı germetik bağlanır və qapağı üstə qoyulub soyuyana qədər saxlanılır.

Əgər kompot litrlik bankada hazırlanacaqsa, onda hər bankaya 1 st albalı və 3/4 st toz-şəkər götürmək lazımdır. Bankaya yığılmış albalının üzərinə yuxarıdakı qaydada hazırlanmış şərbətdən də tökmək olar.

Əgər albalı kompotu hazırladıqda banka və ya balonu ağzınacan albalı ilə sıx doldurmaq istəyirsinizsə, onda üzərinə 60% tündlüyündə şərbət tökmək lazımdır. Şərbət albalının səthini tamamilə örtməli və bankanın daralan boğazı səviyyəsində olmalıdır. Belə kompot hazırladıqda yarım litrlik bankaları qaynayan suda 10-12 dəq, litrlik bankaları 13-15 dəq, üç litrlik balonları isə 30 dəq pasterizə etmək lazımdır.

Alma kompotu

Alma yuyulur, təmizlənir, 4 yerə doğranılır, xırda almar isə bütöv konservləşdirilir. Ətliyi bərk olan şirin alma 80-90°C temperaturda 30%-li şəkər məhlulunda 4-5 dəq pörtülür. Pörtmək üçün istifadə olunan şirə sonradan bankalara yığılmış meyvənin üstünə tökülür. Turş almarları pörtmək məsləhət deyil. Balona yığılmış almaların (balonun tutumunun 1/3-1/2 hissəsi qədər) üzərinə 10 l suya 2,5 kq toz-şəkər qatılmış şirə töküüb (və yaxud üç litrlik balona 2 nazik st) litrlik bankaları 15 dəq, ikilitrlik bankaları 25 dəq, üç litrlik balonları 35 dəq pasterizə etmək lazımdır. Pasterizə olunmuş bankaların ağzını tənəkə qapaqla germetik bağlayıb, qapağı üstə bir gün saxlayıb soyutmaq lazımdır.

Əgər banka və balonlara alma çox sıx yığılarsa, onda istifadə olunan şərbətin tündlüyü 35% olmalıdır.

Alça kompotu

Alça növləri rənginə, dadına, formasına və ölçüsünə görə biri digərindən fərqlənir. Konservləşdirmə zamanı alçanın dadı (şirinliyi) və başqa xüsusiyyətləri nəzərə alınır. Mədəni irimey-

vəli alça sortları yabanı halda yetişənlərə nisbətən şirin olur və kompotu, əsasən iri sarı, tünd qırmızımtıl-bənövşəyi alça sortlarından hazırlayırlar.

Seçilib yuyulmuş alçalar bankalara yığılır, üzərinə tərkibində ən azı 35% şəkər olan qaynar şərbət tökülür. Ev şəraitində üç litrlik balona 2 st toz-şəkər əlavə edilir. Bəzi alça sortlarının qabığı pasterizə zamanı partlayıb kompotun görünüşünü pis şəkəllə salır və ona görə də kompotun şirəsi bulanıqlaşır. Bunun qarşısını almaq üçün alçaları bankaya yığmazdan əvvəl polad sancaqla və ya çəngəllə bir neçə yerdən deşdəkləmək məsləhət görülür.

Şərbət bankanın ağzından 1,5-2 sm aşağı olmalıdır. Qaynar şərbət tökülmüş bankaları qaynar suyun içərisinə yerləşdirib qaynamağa başlayan andan etibarən yarım litrlik bankaları 10-12 dəq, litrlik bankaları 15-18 dəq, ikilitrlik bankaları 20-25 dəq, üç litrlik balonları 30-35 dəq pasterizə etmək lazımdır.

Bir qayda olaraq ev şəraitində alçadan ərik və albalı ilə qarışıq halda kompot (assorti kompotu) hazırlanır.

Armud kompotu

Kompot hazırlamaq üçün armudun tam yetişmiş, bərk konsistensiyalı payız və qış sortlarından istifadə edilir. Yay armudlarından kompot hazırlamaq məsləhət görülmür. Armuddan qabıqlı və qabıqsız, doğranmış və ya bütöv halda kompot hazırlamaq olar. Armudun özəyində qaba, daşlaşmış bərk toxumalar olduğundan diqqətlə təmizlənməlidir. Əgər kompot qabığı soyulmuş armuddan hazırlanırsa, meyvələri çiçək kasacığından saplağa doğru uzununa soymaq daha rahatdır. Armudun zərif sortlarından qabıqla kompot hazırlanır.

Təmizlənmiş armudu 0,1%-li limon turşusu məhlulunda (8-10 l suya 1 ç.q. limon turşusu) qaynayan halda 3-5 dəq pörtürlər. Pörtülmüş armudları bankalara yığıb üzərinə 30%-li şərbət (3 st su, 1,5 st toz-şəkər) töküüb pasterizə edirlər. Armudun tərkibində üzvi turşular az olduğundan bir qədər çox, yəni

yarımlitrlik bankaları 20-25 dəq, litrlik bankaları 30-35 dəq, üçlitrlik balonları 50 dəq pasterizə edirlər.

Assorti kompotları

Sənaye üsulu ilə 4 müxtəlif xammal növündən qarışıq halda bir neçə assorti kompotları hazırlanır. Bu məqsədlə alma, armud, heyva, şaftalı, gilə, ərik, mandarin və üzümdən istifadə olunur. Bu meyvələrin yetişmə müddəti müxtəlif olduğundan tez yetişənləri 20%-li şəkər şərbətində saxlayırlar. Lakin ev şəraitində bu, işi bir qədər çətinləşdirir. Hər kəs öz zövqünə görə 2 və daha çox meyvənin qarışığından assorti kompotu hazırlaya bilər. Lakin 4-5 meyvə qarışığından hazırlanan kompot daha dadlı olur. Bəzi ədəbiyyatlarda assorti kompotları «meyvə salata» adı ilə verilir.

Ən geniş yayılmış assorti kompotu albalı, alça və ərikdən hazırlanır. Üçlitrlik balona 1,5 st albalı, 10 ədəd alça, 5-6 ədəd orta irilikdə çəyirdəyi çıxarılıb yarı bölünmüş ərik və 2 st tozşəkər tökülür. Bir neçə balon kompot hazırladıqda 10 l suya 2,5 kq şəkər əlavə etməklə şirə hazırlanır, meyvələr banka və balonlara yığılıb üzərinə şəkər əlavə edilir, litrlik bankalar 20 dəq, ikilitrlik bankalar 30 dəq, üçlitrlik balonlar 40 dəq qaynayan suda pasterizə edilir.

Başqa meyvələrdən assorti kompotları hazırladıqda turşuluğu az olan meyvələr turşuluğu çox olan meyvələrlə qarışdırılır. Tünd qırmızı rəngli meyvə-giləmeyvələr, açıq sarımtıl rəngli meyvələrlə qarışdırıla bilər.

Assorti kompotlarını aşağıdakı meyvə qarışığından da hazırlamaq olar:

1. şaftalı – 30%, armud – 30%, gilə – 30%, narıncı – 10%;
2. şaftalı – 30%, armud – 30%, ərik – 30%, gilə – 10%;
3. şaftalı – 30%, armud – 40%, üzüm – 30%;
4. armud – 30%, heyva – 40%, üzüm – 30%;
5. armud – 30%, alma – 40%, üzüm – 30%.

Assorti kompotu üçün istifadə olunacaq meyvə-giləmeyvə ayrı-ayrılıqda təmizlənir, yuyulur, lazımı nisbətdə ban-

ka və balonlara yığılıb üzərinə tərkibində 30-35% şəkər olan şərbət tökülür. Bankanın dibində sudan yüngül meyvələr (alma, ərik, üzüm), üstündən isə şaftalı, armud və heyva yığılmalıdır. Assorti kompotlarında banka və balonlar ağzınacan meyvə ilə doldurulur, litrlik bankalar 20-25 dəq, ikilitrlik bankalar 30-35 dəq, üçlitrlik balonlar 40-45 dəq pasterizə edilir.

Böyütkən kompotu

Böyütkən kompotu hazırlamaq üçün irigiləli, tünd rəngli giləmeyvələr seçilir, kənar qarışıqlardan təmizlənir, yuyulur. Böyütkən az-az süzgedə yuyulur, suyu süzüləndən sonra bankalara yığılıb, üzərinə 60%-li qaynar şərbət tökülür. Şərbət hazırlamaq üçün 1 l suya 1,5 kq şəkər əlavə edilir, qaynadılır, kəfi yığılıb, lazım gələrsə süzülür. Alınmış şərbət təxminən 5-6 ədəd litrlik bankaya kifayət edir. Lakin bankaları ağzınacan böyütkənlə doldurmaq lazımdır.

Əgər kompot ayrı-ayrı bankalarda fərdi olaraq hazırlanırsa, onda litrlik bankaya 1 st tozşəkər və dolanacaq qaynar su tökmək lazımdır. Üçlitrlik balona isə 2,5-3 st tozşəkər əlavə olunmalıdır. Litrlik bankaları 15-20 dəq, üçlitrlik balonları 30-35 dəq pasterizə edirlər.

Qara qarağat kompotu

Qara qarağat zərif giləmeyvə olduğu üçün ehtiyatla konservləşdirilməlidir ki, giləmeyvələr zədələnməsin və onların rəngi korlanmasın.

Yığım zamanı tutumu 5 kq-dan çox olmayan səbətlərdən, yarım yeşiklərdən və xəbirlərdən istifadə edilir. Giləmeyvələr seçilir, xırda budaqlardan, saplaqlardan, yarpaqlardan, qurumuş və büzüşmüş gilələrdən təmizlənir. Bəzən qara qarağatı ölçüsünə görə çeşidləyirlər. Kompot üçün iri və orta ölçülü giləmeyvələr götürülür, xırdalardan isə püre və şirə hazırlanır. Seçilmiş giləmeyvələr yuyulur, süzgedə boşaldılıb suyu süzüləndən sonra bankalara yığılıb, üzərinə qaynar şəkər

şərbəti tökülür. Banka giləmeyvə ilə ağzınacan doldurulduqda 60%-li, giləmeyvə bankanın 1/3 hissəsi qədər götürüldükdə 30%-li şəkər şərbətindən istifadə edilmir. Əgər kompot fərdi olaraq ayrı-ayrı banka və ya balonda hazırlanırsa, onda litrlik bankaya 1 st, üçlitrlik balona isə 2,5-3 st toz-şəkər qatılmalıdır. Yarım litrlik bankalar 13-15 dəq, litrlik bankalar 20 dəq, üçlitrlik balonlar 30-35 dəq pasterizə edilir. Bankaların ağzını laklanmış tənəkə qapaqla germetik bağlayıb, qapağı üstə soyuyana qədər saxlayırlar.

İkinci üsul. Emallı qazana hər üçlitrlik balon üçün 2-2,5 st qara qarağat, 2,5 st toz-şəkər və təxminən balonun dolması üçün su əlavə edilir, qaynayana qədər qızdırılır və əvvəlcədən steriləşdirilmiş balonlara tökülüb germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyuyana qədər saxlanılır.

Əncir kompotu

Konservləşdirmək üçün meyvəsi ətli və tumu az əncir sortları götürülməlidir. Bir bankaya eyni rəngli və eyni sort əncir yığılmalıdır. Konservləşdiriləcək əncir axar su altında yuyulur (qumu axıtmaq üçün), saplağı təmizlənir və qaynar suda 5-6 dəq pörtülür. Pörtülmüş əncir bankalara yığılır. Üzərinə 35-40%-li şəkər şərbəti tökülür. Şərbəti əncir pörtülən suda hazırlamaq olar. Üçlitrlik balona 1,5-2,0 st toz-şəkər götürülür. Meyvələr bankalara sıx yığılır, litrlik bankalar 15-20 dəq, üçlitrlik balonlar 40-45 dəq pasterizə edilir.

Ərik kompotu

Kompot hazırlamaq üçün istifadə olunan əriklər tam yetişmiş, lakin ətliyi bərk olmalıdır. İrimeyvəli əriklərdən çəyirdəyi çıxarılıb 2 yerə bölünməklə, xırda əriklərlərdən isə bütöv şəkildə kompot hazırlanır. Çəyirdəyi çıxarılmaqla hazırlanan ərik kompotunun dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün hər litrlik bankaya 10-12 ədəd badam ləpəsi və ya əriyin öz çəyirdək ləpəsini əlavə etmək məsləhətdir.

Əgər ərik bankalara ağzınacan doldurulacaqsa, onda şirin əriklər üçün 30%-li, yarı bölünüb çəyirdəyi çıxarılmış əriklər üçün 50%-li, bütöv şəkildə konservləşdirilən digər əriklər üçün 40%-li şəkər şərbəti hazırlanır. Kompotda meyvənin az, şərbətin çox olmağını istəyirsinizsə, onda hər üçlitrlik balona 700-800 q ərik, 2-2,5 st toz-şəkər götürün. Litrlik bankalar 15-18 dəq, üçlitrlik balonlar isə 30 dəq qaynayan suda pasterizə edilir. Əgər banka meyvə ilə doldurulmuşsa, onda pasterizə müddəti uyğun olaraq 25 və 45 dəq davam etdirilir.

Zirinc kompotu

Zirinc giləmeyvələri çox turş olduğundan başqa giləmeyvələrə nisbətən ondan kompot hazırladıqda şəkər daha çox götürülməlidir. Üçlitrlik balon üçün 1-1,5 st zirinc, 2-2,5 st toz-şəkər, litrlik banka üçün 0,5 st zirinc və 2/3 st toz-şəkər götürmək lazımdır.

Kiçik emallı qazana kompot hazırlanacaq banka və ya balonun həcmindən bir qədər az (təxminən şəkər və giləmeyvənin həcmi qədər az) su töküüb şəkər əlavə edir, qaynayana qədər qızdırıb kəfini yığırlar. Əgər şərbət bulanıq və çöküntülü olarsa, ikiqat tənizdən süzülməlidir. Sonra qaynayan şərbətə əvvəlcədən seçilib yuyulmuş giləmeyvələr əlavə edilir, qaynayana qədər qızdırılır və dərhal steriləşdirilmiş banka və ya balona tökülür. Əgər bankanın ağzından azacıq az olarsa, çaydandan qaynayan su əlavə etmək lazımdır. Bankanın ağzı tənəkə qapaqla germetik bağlanır və soyuyana qədər qapağı üstə saxlanılır. Zirinc kompotu bağladıqda mütləq laklanmış sarı tənəkə qapaqlardan istifadə olunmalıdır.

Zoğal kompotu

Zoğal kompotunu gavalı kompotu kimi hazırlamaq olar, lakin zoğal əvvəlcədən pörtülür. Əgər banka və ya balon zoğalla tam doldurulacaqsa, onda 65%-li şəkər şərbətindən istifadə edilir və gavalı kompotunda olduğu kimi pasterizə edi-

lır. Lakin ev şəraitində zoğal kompotu hazırladıqda balona onun həcmının 1/4-1/3-i qədər zoğal tökülür, üzərinə əvvəlcədən hazırlanmış (10 l suya 2,5-3 kq toz-şəkər hesabı ilə) qaynar şərbət tökülür. Bu zaman seçilib yuyulmuş zoğal tutacaqlı süzgecə yığılır, qaynayan suyun içərisində 1-2 dəq saxlanılır və suyu süzüldükdən sonra steriləşdirilmiş banka və ya balona yığılıb üzərinə qaynar şərbət tökülür. Bankaların ağızı germetik bağlanıb qapağı üstə soyudulur. Bu üsulla kompot hazırladıqda əlavə pasterizə etmək lazım deyil.

İtburnu (Dərgil) kompotu

Kompot hazırlamaq üçün irigiləli, tam yetişmiş, lakin yetişib ötməmiş (lalıxlamamış) itburnudan istifadə edilməlidir. İtburnu təmizlənilir, yuyulur və hər litrlik bankaya 3/4 st itburnu və 3/4 st toz-şəkər (üçlitrlik balona 2 st itburnu və 2,5 st toz-şəkər) hesabı ilə götürülüb emalı qazanda banka və ya balonun həcmi qədər üzərinə su tökülüb 2-3 dəq qaynadılır. Bundan sonra kompotu qaynar-qaynar əvvəlcədən steriləşdirilmiş banka və ya balonlara töküüb (əgər banka dolmazsa, dolana qədər çaydandan qaynayan su əlavə etmək olar) dərhal tənəkə qapaqla germetik bağlamaq, qapağı üstə qoyub soyutmaq lazımdır.

İtburnudan kompot hazırladıqda bankaya toz-şəkər əlavə etməmək də olar. Bütün əməliyyatlar yuxarıdakı ardıcılıqla başa çatdırılır, lakin şəkər əlavə edilmir. Saxlanılma zamanı itburnunun tərkibindəki həll olan maddələr tamamilə suya keçir və kompot istehlak edilərkən ona hər kəs öz zövqünə görə şəkər əlavə edir.

Gavalı kompotu

Kompot hazırlamaq üçün gavalının «Macar», «Renklod» və «Mirabel» sortlarından istifadə edilir. Konservləşdirmədən qabaq gavalı yuyulur, təmizlənilir, ölçüsünə və yetişmə dərəcəsi-

nə görə çeşidlənir. Xırda gavalılar bütöv halda, iri gavalılar isə yarı bölünüb çəyirdəyi çıxarılmaqla konservləşdirilir.

Gavalıları mütləq 5 dəq ərzində 80-85°C temperaturda, isti suyun içərisində pörtlətmək lazımdır. Pasterizə və hətta pörtlətmə zamanı gavalının qabığı partlayır. Bunun qarşısını almaq üçün pörtlətməzdən qabaq gavalıları polad sancaqla bir neçə yerdən deşdökləmək lazımdır.

Hazır gavalılar bankalara yığılıb üzərinə qaynar şəkər şərbəti əlavə edilir. Şəkər şərbətinin tündlüyü «Macar» gavalısı üçün 30%-li (1,5 st toz-şəkərə 3,5 st su), «Renklod» gavalısı üçün 40%-li (2 st toz-şəkərə 2 st su), «Mirabel» gavalısı üçün 45%-li (4,5 st toz-şəkərə 3 st su) olmalıdır.

Bankaların ağızını qaynayan suda steriləşdirilmiş tənəkə qapaqla örtüb, pasterizə etmək üçün istiliyi 60-70°C olan suyun içərisinə qoymaq, qaynağa düşəndən sonra yarım litrlik bankaları 10-12 dəq, litrlik bankaları 15-20 dəq, ikilitrlik bankaları 30 dəq, üçlitrlik balonları isə 40 dəq pasterizə etmək lazımdır.

Pasterizə zamanı suyu çox da bərk qaynatmaq olmaz. Əks halda gavalılar partlayıb əzilə bilər. Pasterizə edilmiş bankaları tənəkə qapaqla germetik bağlayıb qapağı üstə qoyur və soyunana qədər həmin vəziyyətdə saxlayırlar. Hazır kompotu mütləq qaranlıq yerdə saxlamaq lazımdır ki, təbii rəngini itirməsin.

Gilas kompotu

Kompot hazırlamaq üçün gilasin Sarı Drağona, Sarı Denisyon, Napoleon və s. ətliyi bərk olan sortları məsləhət görülür.

Gilas kompotunun hazırlanması albalıda olduğu kimidir. Xırda gilaslardan kompot hazırlamaq məsləhət görülmür.

Seçilib yuyulmuş meyvələr banka və ya balonlara sıx-sıx yığılıb, üstünə 30-35%-li isti şərbət tökülür. Yarım litrlik bankalar 15-20 dəq, litrlik bankalar 20-25 dəq, üçlitrlik balonlar 45 dəq qaynayan suda pasterizə edilir.

Göyəm kompotu

Göyəm kompotu gavalı kompotu kimi hazırlanır. Lakin göyəm çəyirdəyini çıxarmaq mümkün olmadığından pasterizə zamanı qabığın partlamaması üçün göyəmi təmizləyib yuduqdan sonra bir neçə yerdən yeşəkləyirlər. Göyəm banka və balona yığılıb üzərinə tündlüyü 65% olan isti şərbət tökülür. Yarımlitrlik bankalar 100°C temperaturda 5 dəq, 85°C-də 15 dəq, litrlik bankalar 100°C-də 10 dəq, 85°C-də 25 dəq, üçlitrlük balonlar 100°C-də 20 dəq pasterizə edilir.

Moruq kompotu

Moruq kompotu hazırlayarkən onun təbii dadını, ətrini və xoş rəngini saxlamaq olar, lakin boya maddələrinin bir hissəsi şərbətə keçdiyindən (kompotun şirəsi yaqutu rəngdə olur) moruğun rəngi bozultul-bənövşəyi rəngə çevrilir.

Moruğun meyvəsi çox vaxt moruq bəcəyi sürfələri ilə zədələnmiş olur. Belə moruğu 1 l suya 2 ç.q. duz tökməklə hazırlanan 2%-li xörək duzu məhlulunda 5-10 dəq saxladıqda ağ qurdclar suyun səthinə çıxır. Giləmeyvəni axar su altında və ya içərisində təmiz soyuq su olan iri qazanda yumaq olar. Yuyulmuş giləmeyvələr bankalara yığılır, dolduqdan sonra üstünə şərbət tökməzdən qabaq bankalardan artıq suyu süzmək lazımdır.

Giləmeyvələri bir qədər sıx yığmaq üçün bankaları yüngülcə yırğalamaq olar. Əgər banka giləmeyvə ilə tam doldurulmuşsa, onda üstünə tündlüyü 55%, temperaturu isə 90-95°C olan şərbət tökülür. Giləmeyvə bankanın 1/2-1/3 hissəsi qədər götürülmüşsə, onda tündlüyü 30-35% olan şərbət tökülür.

Ev şəraitində litrlik bankaya 2-1,5 st moruq və 1 st toz-şəkər əlavə etdikdə dadlı və ətirli kompot alınır.

Litrlik bankanı 8-10 dəq pasterizə edir və laklanmış tənəkə qapaqla germetik bağlayırlar.

Nar kompotu

Nar kompotu hazırlamaq üçün narın irigiləli turşaşirin sortlarından istifadə edilir. Şirin və çox turş narlardan kompot hazırlamaq məsləhət görülmür. Narı dənələyib banka və ya balona tökür, üzərinə tündlüyü 55% olan qaynar şərbət töküb, litrlik bankaları 10-12 dəq, üçlitrlük balonu isə 30 dəq pasterizə edirlər. Əgər nar gilələri bankanın yarısından və ondan az götürülsə, onda şəkər şərbətinin tündlüyü 30-35% olmalıdır. Nar kompotunu spirtsiz içki kimi içmək istədikdə, üçlitrlük balona 2 st nar giləsi və 2 st toz-şəkər götürülməlidir. Balonu steriləşdirib 2 st nar dənələri tökür, sonra üzərinə dolana qədər 2 st toz-şəkərdən hazırlanmış qaynayan şərbət tökür və dərhal tənəkə qapaqla germetik bağlayıb qapağı üstə qoyub soyudurlar. Bu zaman əlavə pasterizasiya edilmir.

Naringi kompotu

Naringi kompotu qabığı təmizlənmiş və dilimlənmiş şəkildə, bəzən hətta qabığı təmizlənərək, bütöv halda hazırlanır. Naringinin tam dəymiş, saf meyvələrinin qabığı əllə təmizlənir. Təmizlənmiş qabıqda ətirli maddələr (efir yağları), boya maddələri və vitaminlər olur. Ona görə də qabığı tullamaq olmaz. Ondan ətirli cövhər hazırlamaq üçün və ya qurudulmuş halda qış-yaz aylarında desert xörəklərin, şirniyyatın və çayın hazırlanmasında istifadə edilir.

Naringinin qabığını əllə bir tərəfdən qoparıb soyurlar. Qabığı əvvəlcə pas atmayan bıçaqla meyvənin ətliyini zədələmədən kəsmək daha yaxşıdır. Naringini qabıqdan təmizlədikdən sonra onun üzərində ağ yumşaq liflər və pərdə qalır ki, bu da ona acıtəhər dad verir. Onları mütləq təmizləmək lazımdır. Ağ liflər naringini dilimləməklə bir vaxtda təmizlənir. Naringi dilimləri temperaturu 85°C olan suda 30-40 san pörtülür, bankalara yığılır, üzərinə tündlüyü 40% olan şərbət tökülür. Ya-

rımlitrlik bankaları 12-15 dəq, litrlik bankaları 15-20 dəq, üçlitrlik balonları 40-45 dəq pasterizə edirlər.

QEYD: 1. Naringi qabığından ətirli cövhər almaq üçün qabığı bıçaqla xırda doğrayır və ya da ot maşınından keçirib (sürtgəcdən də keçirmək olar), üstünə çəkisi qədər (1:1 nisbətində) isti su tökür və ağzı bağlı qabda 1-2 saat saxlayırlar. Qabığın ətri və dadı çıxmış mayeni əzintidən ayırır və zövqə görə kompotun şərbətinə əlavə edirlər. Alınmış cövhəri nəinki naringi kompotuna, həmçinin hər cür başqa meyvə-giləmeyvələrdən hazırlanmış kompotlara, mürəbbəyə, cəmə, povidloya və s. məhsullara tökmək olar.

2. Naringi qabığını bir neçə hissəyə bölüb, otaq temperaturunda sərərək 6-8 gün müddətində qurudurlar. Qurumuş naringi qabığını qəhvəüydən maşında və ya həvəngdəstədə narın hala salıb ələkdən keçirir və alınmış naringi tozunu ağzı kəp bağlanan şüşə qaba yığırlar. Naringi tozu ədviyyə qarışıqlarının tərkibinə daxil edilir, unlu şirniyyat məmulatına qatılır.

Reyhan kompotu

Reyhanın tərkibində ətirli maddələr (efir yağları), boya maddələri (antosianlar və flavonoidlər) və vitaminlər vardır. Təzə halda yeyilən reyhan qidanın həzminə və mənimsənilməsinə kömək edir. Reyhan kompotunu bilavasitə içmək üçün ilin yay-payız aylarında hazırlayırlar. Bunun üçün 1-2 dəstə reyhan təmizlənir, yuyulur və iri doğranılır, emallı qazanda üzərinə 1-2 l su və 0,5-1 st toz-şəkər əlavə edilir və qaynayana qədər qızdırılır. Qaynayan kimi kəfi yığılır və 1/4-1/2 çay qaşığı limon turşusu əlavə edilir. Bu zaman şərbətin rəngi moruğu-qırmızı rəngə çevrilir. İçki soyudulur, süzülür və süfrəyə verilir.

Qısa saxlamaq üçün reyhan kompotunu üçlitrlik balonlarda aşağıdakı kimi hazırlayırlar. Tutumu 4-5 l olan emallı qazana təxminən 2,5-2,7 l (təxminən 10-12 st) su və 1,5 st toz-şəkər tökülür, qaynayana qədər qızdırılır, kəfi alınır, üzərinə

2-3 dəstə (iri-xırdalığından asılı olaraq) təmizlənib yuyulmuş və iri doğranılmış reyhan, 1 ç.q. limon turşusu əlavə edilib 1-2 dəq qaynadılır. Hazır kompotu steriləşdirilmiş balona töküb (reyhanın yarpaqları və zoğları ilə birlikdə) dərhal ağzını ləklənmiş tənəkə qapaqla bağlayırlar. Soyuyana qədər qapağı üstə qoyur, sonra çevirir və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Feyxoə kompotu

Feyxoadan kompotu 2 üsulla hazırlamaq olar:

1. Feyxoə ölçüsünə görə çeşidlənir, çiçək kasacağı və saplağının dibi kəsilir, yuyulur, tiyəsi nazik bıçaqla bir yanından azacıq kəsilir və hər üçlitrlik balona həcmnin 1/3-i qədər (təxminən birlitrlik banka ilə dolu və ya 800 q) tökülüb, üzərinə 2,5 st toz-şəkər və ağzınacan su əlavə edilib litrlik bankalar 20 dəq, üçlitrlik bankalar 40 dəq pasterizə edilir.

2. Tutumu 4-5 l olan emallı qazana 2-2,5 st toz-şəkər və təxminən 1,8-1,9 l su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır. Balon əvvəlcədən təmiz yuyulub qaynayan suda və ya su buxarında steriləşdirilir. Yuxarıdakı qayda üzrə hazırlanmış feyxoələr qaynayan şərbətə tökülüb 1-2 dəq qaynadılır və dərhal balona tökülüb ağzı germetik bağlanılır. Əgər balonun ağzından bir qədər əskik olarsa, çaydandan qaynayan su əlavə etmək lazımdır ki, balonun daxilində hava boşluğu qalmasın. Balonu qapağı üstə qoyub soyutmaq, sonra isə qaranlıq yerdə qısa saxlamaq lazımdır.

Firəng üzümü kompotu

Firəng üzümü giləmeyvələri yetişməsinə və ölçüsünə görə çeşidlənir, təmizlənir, yuyulur. Termiki emal zamanı giləmeyvələrin formasını daha yaxşı saxlamaq üçün onları sancaqla və ya ucu yonulmuş kibrit çöpü ilə deşdökləmək, sonra isə şəkər şərbətində 2-3 dəq bişirib, şərbətlə birlikdə bankalara tökmək və pasterizə etmək lazımdır. Litrlik banka üçün 1-1,5 st firəng

üzümü və 1 st toz-şəkər götürülür. Belə halda kompot 8-10 dəq pasterizə edilir.

Bəzi hallarda təmizlənilmiş yuyulmuş giləmeyvələr bankaya yığılıb üzərinə tündlüyü 50-60% olan şərbət tökülür və litrlik bankalar 15-20 dəq pasterizə edilir.

Xartut kompotu

Xartut kəskin turşaşirin dada malik olduğu üçün, kompot hazırladıqda banka və balonun həcmnin 1/3-i qədər meyvə töküüb, üzərinə tündlüyü 35% olan şərbət əlavə etmək lazımdır. Əgər kompot ayrıca olaraq bir banka və ya balonda hazırlanacaqsa, onda litrlik bankaya 1,5 st, üçlitrlik balona 4 st xartut və uyğun olaraq litrlik bankaya 1 st, üçlitrlik balona 2,5-3 st toz-şəkər və dolanacaq qaynar su tökmək lazımdır. Litrlik bankanı 15-17 dəq, üçlitrlik balonu isə 30 dəq pasterizə edirlər. İstifadə olunan tənəkə qapaqlar mütləq laklanmış olmalıdır. Bankanın ağzı germetik bağlanır və soyuyana qədər qapağı üstə, sonra isə qaranlıq yerdə saxlanılır.

Heyva kompotu

Kompot hazırlamaq üçün heyvanın tumunu təmizləyib uzununa 1,5-2 sm qalınlıqda dilim-dilim doğrayırlar. Kompotu qabığı soyulmamış heyvadan hazırlamaq daha yaxşıdır. Çünki qabığın tərkibində olan ətirli maddələr hazır kompotu daha da dadlı və ətirli edir.

Doğranmış heyva dilimlərini istiliyi 85°C olan suda bir saata qədər pörtlədirlər. Şirin heyvaları turşaşirin heyvalara nisbətən çox pörtlətmək lazımdır. Meyvənin üstünə tökmək üçün 40%-li şirə (təxminən 2 nazik stəkan şəkərə 3 st su) hazırlanır. Bu zaman balon ağzınacaq meyvə ilə doldurulmalıdır. Əgər zövqünüzə görə meyvənin az, şirənin çox olmasını istəyirsinizsə, onda hər üçlitrlik balona 2 nazik stəkan hesabı ilə toz-şəkər götürülməlidir.

Pörtlədilmiş heyva dilimlərini bankaya yığıb üzərinə şirə əlavə etdikdən sonra yarım litrlik bankaları 20-25 dəq, litrlik bankaları 30-35 dəq, ikilitrlik bankaları 40 dəq, üçlitrlik balonları 50 dəq pasterizə edirlər. Uzun müddət qızdırdıqda heyva qırmızı rəngə çalır, ona görə də kompotun xarici görünüşünü xarab etməmək üçün pasterizə müddətini çox uzatmaq olmaz. Pasterizə edilmiş bankaların ağzını germetik bağlayıb qapağı üstə soyuyana kimi saxlamaq lazımdır.

Çaytikanı kompotu

Çaytikanı vitamin tərkibinə görə və ətirli olduğundan, ondan hazırlanan kompot xoşagələndir.

Çaytikanı təmizlənilmiş, yuyulmuş, süzəncə tökülüb üstündən qaynanmış su tötürülür. Əgər kompot çox (8-10 banka və ya 4-5 balon) hazırlanacaqsa, 10 l suya 2,5 kq toz-şəkər hesabı ilə şərbət hazırlanır. Litrlik bankaya 1 st, üçlitrlik balona 2,5-3 st çaytikanı və üzərinə qaynar şərbət tökülüb, litrlik bankalar 10-12 dəq, üçlitrlik balonlar 25-30 dəq pasterizə edilir.

Əgər bir balon və ya banka kompot hazırlanacaqsa, emallı qazana su və şəkər tökülüb (balon və ya bankanın həcminə uyğun miqdarda) qaynadılır, kəfi yığılır, çaytikanı meyvəsi əlavə edilib 1 dəq qaynadılır və dərhal əvvəlcədən steriləşdirilmiş banka və ya balona tökülür, ağzı germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyudulur.

Litrlik banka üçün 1 st çaytikanı, 3/4 st toz-şəkər, üçlitrlik balon üçün 3 st çaytikanı, 2-2,5 st toz-şəkər götürülməlidir.

Çiyələk kompotu

Kompot hazırlamaq üçün çiyələyin, giləmeyvəsi ətli və içi boş olmayan, açıq qırmızı rəngə malik orta irilikdə yaxşı sortlarını seçmək lazımdır. Çiyələyin yalnız üstünün yox, ətliyinin də qırmızı olmasına fikir vermək gərəkdir. Çiyələyin yaxşı dadı və xoşagələndirici ətri olmalıdır. Çox dəymiş, irigiləli və

çox xırda giləmeyvələri konservləşdirmək olmaz, çünki pasterizə zamanı onların görünüşü yaraşıqsız olur.

Çiyələyin giləmeyvəsi tez zədələnir və xarab olur. Ona görə də çiyələyi quru havada yığmaq, tam yetişmişləri dərmək, tutumu 3 kq-dan çox olmayan xəbirlərə və ya xırda səbətlərə, yaxud emallı təştlərə tökmək lazımdır.

Kompot hazırlamaqdan qabaq giləmeyvələr çeşidlənir, kənar qarışıqlardan təmizlənir, kasayarpaqları bəndəmi ilə birlikdə qoparılır. Kompot üçün orta irilikdə giləmeyvələr seçilir, axar su altında yuyulur və bankalara yığılır. Giləmeyvələrin üzərinə 65%-li və istiliyi 60°C olan şərbət tökülür, 3-4 saat saxlanılır. Bu müddətdə şərbət giləmeyvə tərəfindən sorulur, giləmeyvələrdən isə bunun əvəzində şərbətə müəyyən qədər şirə çıxır. Giləmeyvə kiçilir və görünüşü yaxşılaşır.

Çiyələk kompotunun zərif və dadlı olması üçün, onu yarım litrlik və litrlik bankalarda hazırlayırlar. Belə bankalarda çiyələyin konsistensiyası və forması yaxşı qalır. Yarım litrlik bankaya 350 q, litrlik bankaya 700 q çiyələk sərf olunur.

Bankadakı şərbət başqa qaba süzülür, qismən şəkər hopmuş giləmeyvələr isə bankada qalır. Şərbətə bir qədər də toz-şəkər qatıb (məsələn, 1 l şərbətə 0,5-1 st) qaynayana qədər qızdırır və bankalardakı giləmeyvənin üstünə tökürlər. Şərbət bankaya tökülən zaman onun tündlüyü 65-70%, istiliyi isə 90°C olmalıdır.

Çiyələk kompotunu istiliyi 95-98°C olan suda (qaynamaq istəyən suda) yarım litrlik bankaları 10-12 dəq, litrlik bankaları 15-20 dəq pasterizə etmək lazımdır. Qapağı germetik bağlanılıb soyudulmuş kompot bankalarını qaranlıq otaqda, ya da kağıza möhkəm sarıyıb sərin otaqda (10-15°C temperaturda) saxlamaq məsləhət görülür.

Şaftalı kompotu

Kompot üçün istifadə ediləcək şaftalı tam yetişməmiş, ancaq kifayət qədər şirin və ətirli olmalıdır. Şaftalı kompotunu çəyirdəkli və çəyirdəksiz hazırlamaq olar. Bəzi sortların çəyir-

dəyi ətlikdən asan ayrılır. Ona görə də bunları yuyub təmizlədikdən sonra bıçaqla dörd tərəfini kəsməklə çəyirdəyini asan çıxarmaq olar. Çəyirdəyi asan çıxmayan iri şaftalıları uzununa dilim şəklində doğrayıb sonra konservləşdirirlər.

Bütöv şaftalıları bir neçə yerdən polad sancaqla deşmək məsləhətdir. Bəzən şaftalının qabığını da soyurlar. Bunun üçün bərk meyvələr əvvəlcə bir dəqiqə qaynar suda saxlandıqdan sonra soyuq suya qoyulur və beləliklə onların qabığı asanlıqla təmizlənir. Qeyd etmək lazımdır ki, qabıqla birlikdə şaftalı kompotu hazırladıqda (əgər qabıq acı deyilsə) daha ətirli olur. Çünki ətirli maddələr şaftalının qabıq hissəsində daha çoxdur.

Beləliklə, yuyulmuş və ölçüsünə görə çeşidlənmiş xırda şaftalıları bankalara bütöv şəkildə, iriləri isə yarı bölünmüş və ya dilimlənmiş şəkildə yığırlar. Üç litrlik balona orta irilikdə 7-8 şaftalı və ya 10-12 xırda şaftalı qoymaq lazımdır. Şaftalının üzərinə 10 l suda 2 kq toz-şəkər əridilmiş şirə tökülür (və yaxud üç litrlik balona 2 nazik stəkan toz-şəkər əlavə edilməli və ağzınacan qaynanmış su əlavə edilməlidir).

Yarım litrlik bankaları 10 dəq, litrlik bankaları 20 dəq, ikilitrlik bankaları 30 dəq, üç litrlik balonları isə 40 dəq qaynayan suda pasterizə etmək lazımdır. Bütöv meyvə yığılmış bankalar doğranmış tumsuz meyvə yığılmış bankalardan 5 dəq çox pasterizə edilməlidir. Pasterizə edilmiş bankaları germetik bağlayıb qapağı üstə soyuyana qədər saxlayırlar.

Tumlu şaftalı kompotunu bir ildən artıq saxlamaq olmaz. Əks halda diffuziya nəticəsində tumun nüvəsinə acı tam verən amigdalin qlükozidinin bir hissəsi kompotun şirəsinə keçir. Bu qlükozidin artıq miqdarı orqanizm üçün zərərli və zəhərlənməyə səbəb ola bilər.

QEYD: Kompotları 8-10 gün otaq temperaturunda saxladıqdan sonra (bu müddətdə qapaqlar atmırsa) onları sərin və qaranlıq yerdə bir ilə qədər saxlamaq olar.

Kompotların ətirləndirilməsi

Albalı kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 5-6 q təzə reyhan və ya 4-5 ədəd mixək və yaxud 4-5 q darçın və ya da 3-4 ətirşah yarpağı əlavə etmək olar.

Alma kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 5-6 ədəd mixək və ya 6-7 q təzə reyhan göyertisi əlavə etmək olar.

Armud kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 1 q limon turşusu, 2 q sitrus meyvələrinin qabığı və ya istiot nanəsi əlavə etmək lazımdır.

Zoğal kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 2-3 q istiot nanəsi və ya 3-4 ədəd ətirşah yarpağı əlavə etmək olar.

Gavalı kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 5-7 q təzə reyhan və ya ətirli dağ nanəsi ilə reyhanın bərabər miqdarda qarışığını əlavə etmək lazımdır.

Gilas kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 6-7 q təzə reyhan və ya 2 q sitrus meyvələrinin qabığını əlavə etmək lazımdır.

Heyva kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 1 q limon turşusu, 3-4 q sitrus meyvələrinin qabığı və ya bədrənc əlavə etmək olar.

ŞƏKƏRLİ MEYVƏ-GİLƏMEYVƏ PÜRELƏRİ (ÇİY MÜRƏBBƏ)

Bəzi meyvə-giləmeyvələri püre halında şəkər əlavə etməklə konservləşdirmək olar. Bu zaman meyvə-giləmeyvələrin pörtülməsi, pürelərin pasterizə edilməsi tələb olunmur.

Bu üsulun mahiyyəti ondan ibarətdir ki, təmizlənilib, yuyulub səthindəki suyu qurudulmuş meyvə-giləmeyvə xırda doğranır və ya ətçəkən maşından keçirilir və beləliklə alınmış kütlə toz-şəkərlə qarışdırılır. Əlavə edilən toz-şəkərin miqdarı meyvə-giləmeyvənin tərkibindəki quru maddənin, o cümlədən şəkərin miqdarından asılı olaraq 1 kq püre üçün 1,5-2,0 kq olmalıdır. Alınan şəkərli püredə şəkərin yüksək qatılığı və giləmeyvənin turşuluğu onların təzə halda dadlı və ətirli qalma-

sını təmin edir. Digər konservləşdirmə üsullarına nisbətən, bu üsulda meyvə-giləmeyvənin tərkibində olan vitaminlər və digər bioloji fəal maddələr daha yaxşı saxlanılır. Bu üsulun mənfə cəhəti ondadır ki, toz-şəkər daha çox sərf olunur.

Məhsul pasterizə edilmədiyi üçün bütün sanitariya qaydalarına ciddi əməl olunmalı, banka və qapaqlar yaxşı yuyulmalı, qaynayan suda steriləşdirilməlidir. Banka və qapağı dəsmalla silib qurutmaq məsləhət görülmür. Onları quruducu şkafda qurutmaq (ev şəraitində vaxt istiliyi olan duxovkada) lazımdır. Eyni zamanda giləmeyvəni diqqətlə saf-çürük etmək, yumaq və suyu quruyana qədər təmiz yerdə sərrib saxlamaq lazımdır. Xırda giləmeyvədən kompot və pasterizə üsulu ilə püre hazırlamaq olar. İri gilələrdən isə çiy halda şəkərlə püre hazırlamaq daha yaxşıdır. Konservləşdirilmiş çiy mürəbbə bankalara yığılır və tənəkə qapaqlarla və ya şüşə qapaqlarla kip bağlanır, yaxud plastmas qapaqla örtülür. Hazırlanmış çiy mürəbbəni yay-payız vaxtı ev soyuducusunda, qış dövründə isə sərin yerdə 5-6 ay saxlamaq olar.

Bu üsulla konservləşdirilmiş məhsullar dadına, ətrinə və orqanizmə xeyrinə görə təzə meyvə-giləmeyvədən az fərqlənir. Bütün payız-qış dövründə çiy mürəbbədən kisel, piroq üçün içlik hazırlamaq, eləcə də çayla içmək üçün istifadə edilir.

Albalı püresi

Albalı - 1 kq, toz-şəkər - 1,5 kq.

Albalının saplağı və zədələnmiş gilələri təmizlənilir, yuyulur, süzgəcə tökülüb üstündən qaynanmış su ötürülür. Sonra tumu çıxarılır, emallı testdə toz-şəkərlə qarışdırılır. Alınmış kütləni taxta həvəngdəstə (və ya püre əzən taxta ilə) ilə əzirlər. Püreni təmiz və quru bankalara yığır, ağzını kip bağlayır və sərin yerdə saxlayırlar.

Tumu çıxarılıb toz-şəkərlə qarışdırılmış albalını şirə buraxması üçün 4-5 saat saxlayıb, sonra bankalara sıx yığmaq da olar. Qışda albalı püresindən soyuqdəyməyə qarşı çayla içmək, kisel bişirmək və piroq üçün içlik hazırlamaq olar.

Böyürtkən püresi

Böyürtkən - 1 kq, toz-şəkər - 1,8-2,0 kq.

Püre hazırlamaq üçün istifadə olunan böyürtkən irigiləli, əzilməmiş, turşumamış və quru olmalıdır. Böyürtkən təmizlənilir, az-az tutacaqlı süzgəcdə yuyulur, üstündən qaynanmış soyuq su ötürülür və suyu tam süzüləndən sonra toz-şəkərlə qarışdırılır. Kütlə taxta həvəngdəstə ilə əzilir, təmiz və quru bankalara doldurulur, ağzı kip bağlanır və sərin yerdə saxlanılır. Çiy mürəbbəni ağzı tənəkə qapaqla vintlənən bankalarda saxlamaq daha yaxşıdır.

Qara qarağat püresi

Qara qarağat - 1 kq, toz-şəkər - 1,8-2,0 kq.

Qara qarağat təmizlənilir, xarab olmuşlar kənar edilir və bir neçə dəfə axar su altında təmiz yuyulur. Süzgəcdə suyu süzüləndən sonra qurumaq üçün təmiz süfrənin üstünə və ya qaba sərilir. Qarağatı emallı qabda və yaxud kasa içərisində taxta həvəngdəstə ilə az-az əzirlər. Qarağatı təmiz yuyulub qurudulmuş ətçəkən maşından da keçirmək olar. Qarağat püresinə toz-şəkər əlavə edilir, arabir taxta qaşıqla qarışdırmaq şərti ilə 1 gün saxlanılır. Hazır püre təmiz yuyulub steriləşdirilmiş quru bankalara doldurulur, üzərinə toz-şəkər səpilir, ağzı kip bağlanılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Qış mövsümündə qara qarağat püresindən şirə, kisel, piroq üçün içlik, yağlı kremə qatmaq və digər məqsədlər üçün istifadə edilir.

Zoğal püresi

Zoğal - 1 kq, toz-şəkər - 1,5-1,8 kq.

Zoğal saplaqdan və zədələnmiş meyvələrdən təmizlənilir, yuyulur və üstündən qaynanmış su ötürülür. Zoğal tam yetişmiş olmalı, əks təqdirdə bir qədər saxlanılıb yumşaldılmalıdır. Zoğalın tumu çıxarılır, toz-şəkərlə qarışdırılır, 2-3 saat şirə bu-

raxana kimi saxlanılır və taxta həvəngdəstə ilə eynicinsli kütlə alınana qədər əzilir. Zoğalı əzmədən də bankalara yığıb, ağzını germetik bağlamaq və sərin yerdə saxlamaq olar. Zoğal püresindən soyuqdəyməyə qarşı istifadə olunur. Bu məqsədlə onu çayla içir və ya kisel hazırlayırlar.

Meyvə sousları

Meyvə-giləmeyvə püresi - 1 kq, toz-şəkər - 150-200 q.

Meyvə sousları hazırladıqda meyvə-giləmeyvə püresinə şəkər az qatılır, azacıq bişirilir, pasterizə edilir və beləliklə çox keyfiyyətli, dadlı, bilavasitə qida üçün yararlı konserv əldə edilir. Meyvə sousları, bir qayda olaraq, zavod şəraitində hazırlanır və kütləvi iaşə müəssisələrində şirin xörəklərin hazırlanmasında və süfrəyə verilməsində istifadə edilir.

Ən çox alma və ərik sousu hazırlanır. Lakin armuddan, heyvadan, şaftalıdan, gavalıdan, çiyələkdən, qarağatdan, moruqdan və digər meyvə-giləmeyvədən də sous hazırlamaq olar.

Meyvə sousu üçün püreni adi üsulla hazırlayırlar. Bu məqsədlə bərk konsistensiyalı meyvə-giləmeyvəni 15-20 dəq azacıq su əlavə etməklə bişirin, yumşaq meyvə-giləmeyvəni isə taxta həvəngdəstə ilə əzirlər. Meyvənin tərkibindəki üzvi turşuların miqdarından asılı olaraq 1 kq püreyə 150-200 q toz-şəkər (bəzi şirin meyvələrə 100-120 q toz-şəkər) əlavə edilir, yaxşı qarışdırılır, qaynayana qədər qızdırılır. Püre qaynadıqdan və şəkər tam həll olduqdan sonra alınan isti kütlə bankalara tökülür, yarım litrlik bankalar 15-20 dəq, litrlik bankalar 20-25 dəq, üç litrlik balonlar isə 50-60 dəq pasterizə edilir. Zövqdən asılı olaraq şəkərli meyvə sousunu bir qədər qaynadıb qatılaşdırmaq olar. Meyvə souslarından şirin xörəklərin hazırlanmasında, tort və piroqlar üçün içlik hazırlanmasında istifadə edilir.

Meyvə xuruşları

Alma və ərik xuruşu hazırlamaq üçün 1 kq püreyə 250 q toz-şəkər və 0,5 ç.q. üyüdülmüş darçın götürülür.

Gavalı xuruşu hazırlamaq üçün 1 kq püreyə 250 q toz-şəkər, 2 q darçın, 2 q mixək, 1 q zəncəfil götürülür.

Meyvə xuruşları müxtəlif ət və balıq xörəklərinin yanında süfrəyə verilir.

Meyvə püresinə toz-şəkər əlavə edib qazanda və ya teşt-də daim qarışdırmaq şərti ilə əvvəlki həcmnin 1/5-i və ya 1/6-i qədər azalana kimi qarışdırır, axırda üyüdülmüş ədviyyat vururlar. Qaynar meyvə xuruşunu bankalara töküb, qaynayan suyun içərisində yarım litrlik bankaları 8-10 dəq, litrlik bankaları 15 dəq, üç litrlik balonları isə 40-45 dəq pasterizə edirlər.

Moruq püresi

Moruq - 1 kq, toz-şəkər - 1,8-2,0 kq.

Kənar qarışıqlardan təmizlənmiş moruq az-az süzgəcə tökülüb üzərindən 2 dəfə qaynadılmış soyuq su ötürülür və suyu tam süzülənə qədər saxlanılır. Sonra meyvələrin üzərinə toz-şəkər əlavə edilib qarışdırılır. Qarışıq emallı süzgəcdə taxta həvəngdəstə ilə əzişdirilməklə püre halına salınır, arabir qarışdırmaq şərti ilə 1 gün saxlanılır, təmiz və quru bankalara yığılıb sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Soyuqdəyməyə qarşı istifadə olunan ən yaxşı vasitədir.

Feyxoə püresi

Feyxoə - 1 kq, toz-şəkər - 1,7-1,8 kq.

Tam yetişmiş və ətliyi bir qədər yumşalmış feyxoa kənar qarışıqlardan təmizlənir, çiçək kasacağı və saplağı kəsilib atılır, soyuq suda yuyulur. Feyxoə təmiz yuyulmuş və qurulanmış ətçəkən maşından keçirilir, toz-şəkər qatılır, taxta qaşığıla qarışdırılır, şəkər əridikdən sonra bankalara tökülüb ağzı kəpəklənir. Hazır püre qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır.

Yod və digər mikroelementlərlə zəngin olduğundan orqanizm üçün faydalıdır.

Çaytikanı püresi

Çaytikanı - 1 kq, toz-şəkər - 2 kq.

Çaytikanı seçilir, yeyilməyən hissələrdən təmizlənir və yuyulur. Süzgəcdə suyu süzüləndən sonra, suyu tamam quruyana kimi sərilir. Çaytikanı ətçəkən maşından keçirilir və ya taxta həvəngdəstə ilə az-az əzilir, toz-şəkərlə qarışdırılır. Alınan kütlə emallı qabda daim qarışdırmaq şərti ilə 45-50°C-yə qədər qızdırılır. Şəkər tam əridikdən sonra kütlə süni plastiki saptan hazırlanmış ələkdən keçirilir. Alınmış balaoxşar püre xırda bankalara tökülüb ağzı kəpəklənir və sərin yerdə saxlanılır. Püredən təzə halda istifadə edilir, kisel bişirilir, yağlı kremə qatılıb qənnadı məmulatına sərf edilir.

Püre hazırlandıqdan sonra yerdə qalan cecənin (tum və qabıq) üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su əlavə edilir, qarışdırılır və bir gün saxlanılıb süzülür. Nəticədə şirin, dadlı və ətirli içki alınır ki, bu da kompot əvəzi süfrəyə verilir. Əgər siz 4-5 kq çaytikanı istifadə etmişsinizsə, axırda cecəni təmiz yuyub qurudun. Sonra tumları qəhvəüydən maşından keçirib, üzərinə həcmi qədər bitki yağı əlavə edin və 30 gün saxlayın. Sonra yağı süzüb ayırın. Vitaminlə və polidoymamış yağ turşuları ilə zənginləşmiş həmin yağdan salat və vineqredlərə əlavə kimi istifadə etmək olar. Bu, orqanizm üçün çox faydalıdır, çünki çaytikanı tumunda olan vitaminlər və bioloji fəal maddələr yağa keçir.

Çiyələk püresi

Çiyələk - 1 kq, toz-şəkər - 2 kq.

Püre hazırlamaq üçün seçilib ayrılmış orta irilikdə çiyələklərdən başqa xırdagiləli və irigiləli çiyələklərdən də istifadə edilir. Çiyələk təmizlənir, axar suyun altında süzgəcdə yuyulur, üstündən qaynadılmış soyuq su ötürülür və suyu

süzülmək üçün 1-2 saat saxlanılır. Çiyələk toz-şəkərlə qarışdırılır, taxta həvəngdəstə ilə əzilir və eynicinsli kütlə halına salınır. Püre quru və təmiz bankalara tökülüb kip bağlanılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Şəkərli limon

Yaxşı yetişmiş, qabığı açıq sarımtıl limonlar təmiz yuyulur, paslanmayan bıçaqla nazik doğranılır (ən çoxu 5-6 mm qalınlıqda). Doğranmış limonlar təmiz bankalara yığıldıqca aralarına toz-şəkər tökülür. Banka dolduqdan sonra ağzı örtülüb 6-7 gün saxlanılır. Bu müddətdə bankadakı limonları arabir çevirmək lazımdır ki, öz şirəsini buraxsın və şəkər ərisin. Şəkər tam əridikdən sonra, bankadakı qarışıq həcmnin 1/3-i qədər azalır. Ona görə bankanın ağzı doldurulur, şüşə və ya tənəkə qapaqla kip bağlanılıb soyuq yerdə saxlanılır. 1 kq limona 1,8-2,0 kq toz-şəkər əlavə etdikdə, şəkərli limonu 8 aya qədər sərin yerdə saxlamaq olar. Uzun müddət saxladıqda limonun dadı çox acı olmasın deyə, limonları doğramazdan qabaq qabığını nazik soymaq, sonra dilimləyib toz-şəkərlə qarışdırmaq olar.

Gülqənd

Qızılgül ləçəkləri - 1 kq, toz-şəkər - 2-2,5 kq.

Qızılgül ləçəkləri ayrılır, solmuşlar və qurumuşlardan təmizlənilir. Ləçəkləri toz-şəkərlə qarışdırmaq və ya az-az əlavə edib əzişdirmək şərtlə eynicinsli kütlə halına gətirilir. Əzilmiş kütlə 20-25 gün günəş altında saxlanılmaqla yetişdirilir. Hazırlanmış gülqənd dərin emallı qaba və ya mis badyaya tökülür, qabıq ağzı təmiz tənziflə örtülüb bağlanır. Hər gün gülqənd olan qabı günəş şüalarının yaxşı düşdüyü yerə qoyub saxlayırlar. Yetişmə zamanı şəkər tam həll olur, tərkibindəki artıq su buxarlanır və beləliklə alınmış qatı püreyəoxşar məhsul şüşə bankalara yığılır, qapağı kip bağlanılır. Gülqənd 7 il saxlandıqdan sonra xalq təbabətində müalicəvi məqsədlə bir

çox xəstəliklərə qarşı istifadə olunur. Yazbaşı 10-15 gün ərzində səhərlər bir xörək qaşığı acqarına gülqənd yeyilməsi insanın cansağlığında özünü tezliklə göstərir. İnsan gümrahlaşır, başgicəllənməsi keçir, ürək ağrıları hiss olunmur, ümumi zəiflik aradan qaldırılır

MÜRƏBBƏNİN HAZIRLANMASI

Mürəbbə bütöv və doğranmış meyvə-giləmeyvədən və tərəvəzdən hazırlanır. Meyvə şəkərlə müəyyən qatılığa qədər bişirilir. Mürəbbə bişirdikdə əsas xammallarla yanaşı onu ətirləndirmək üçün hil, mixək, vanil, ətirşah yarpağı, kristallaşmanın (xarlamamanın) qarşısını almaq məqsədilə limon turşusu istifadə olunur.

Ev şəraitində hamı mürəbbə bişirir, lakin bu işin incəliklərini və sirrini çox adam bilmir. Əvvəla, mürəbbə yaxşı olar ki, emallı ləyənlərdə, az miqdarda, 2-3 kq bişirilsin. Əgər alüminium ləyənlərdən istifadə edilərsə, mürəbbə bişən kimi onu dərhal boşaltmaq lazımdır. Mis tava və teştlər (tiyanlar) qalaylanmış olmalı, üstündə yaşıl oksidləşmə ləkələri olmamalıdır. Mürəbbə bişirilən qab yastı və enli olmalıdır ki, bişirilmə və mətə qoyma zamanı artıq su tezliklə buxarlansın. Bişirilmiş mürəbbəni şüşə ballon və bankalara, saxsı küplərə və emallı mehtərəyə (bidona) töküüb sərin yerdə saxlamaq lazımdır.

Mürəbbə bişirmək üçün tam yetişmiş, bərk konsistensiyalı, eyni ölçülü meyvə-giləmeyvələr götürülür. Yetişməmiş meyvələrdən alınan mürəbbə bürüşür və bərk olur, yetişib ötmüş meyvə-giləmeyvələrdən alınan mürəbbə isə əzilib formasını itirir. Yaxşı olar ki, orta irilikdə olan meyvə-giləmeyvələrdən mürəbbə hazırlansın. Heyva, alma və başqa iri meyvə-tərəvəzi mütləq dilimlərə doğrayırlar. Doğranılma və bişirilənə qədər saxlanılma zamanı heyva, alma və armud qaralmasın deyə, onları 0,5-1%-li limon və ya şərabdaşı turşusu məhlulunda saxlamaq lazımdır. Alça, gavalı, göyəm mütləq bir neçə yerdən deşdəklənməlidir ki, meyvənin daxilinə şəkər şərbəti daha tez keçsin. Yumşaq meyvələr əhəng məhlulunda

saxlanılmalıdır ki, bişmə zamanı əzilməsin. Albalı, giləs və zoğal çəyirdəkli və çəyirdəksiz bişirilir.

Mürəbbə müxtəlif üsullarla bişirilir. Birbaşa bişirmə və bir neçə dəfəyə bişirmə meyvənin həcmindən və tərkibindən asılı olaraq tətbiq edilir. Şəkər şərbətində və toz-şəkərlə qarışdırıb öz şirəsi çıxandan sonra bişirmə üsulları da bir-birindən fərqlənir. Tut, çiyələk, moruq, əncir, xartut, qarpız, qovun, qabaq, xiyar, çəyirdəyi çıxarılmış giləs, albalı, zoğal mürəbbələri hazırladıqda meyvə-giləmeyvəni toz-şəkərlə qarışdırıb öz şirəsi çıxdıqdan sonra bişirirlər. Qalan meyvə-giləmeyvələr üçün isə şərbət hazırlanır və mətə qoyulduqdan sonra iki və ya üç-dörd dəfəyə bişirilir. Meyvə-giləmeyvənin əzilməməsi üçün onları kəfki və qaşıqla qarışdırmaq olmaz. Mürəbbə bişirilən qab arabir iki əllə tutulub silkələnməlidir ki, kənarlarda qalan meyvələr qarışib eyni bərabərlikdə bişsin.

Mürəbbə bişirilərkən əmələ gələn köpük arabir yığılmalıdır. Çalışmaq lazımdır ki, mürəbbənin içərisində köpük qalmasın. Mürəbbə hazır olduqdan sonra, qabı iki əllə tutub dairəvi şəkildə silkələməklə köpüyü ortaya cəmləyib çay qaşığı ilə yığmaq lazımdır. Ətirli maddələr, ədviyyat və limon turşusu bişmənin axırına 5-10 dəq qalmış əlavə edilməlidir. Limon turşusu suda həll edilib mürəbbəyə qatılmalıdır. Mürəbbənin hazır olmasını bir neçə üsulla müəyyən etmək olar. Əgər meyvə və giləmeyvə bişmişsə, onlar şirənin içində bərabər yayılır. Nəlbəkiyə tökülüb soyudulmuş azacıq mürəbbə şirəsini qaşıqla sıyıraraq iki yerə ayırdıqda, o, uzun müddət birləşmir. Soyumuş mürəbbə şirəsi damcısı yayılmadan öz formasını saxlayır. Bəzən meyvə-tərəvəz (alma, heyvə, ərik, qarpız, qabaq) bişdikdə şəffaflaşır.

Hazır mürəbbəni bişirildiyi qabda da 10-12 saat müddətində saxlayıb soyutmaq lazımdır. Soyuma dövründə mürəbbənin üstünü qapaqla örtmək olmaz. Yaxşı olar ki, mürəbbə olan qabın üstü tənizlə örtülsün. Qəzetlə örtmək məsləhət deyil. Mürəbbə töküləcək banka və balonlar çay sodası ilə yuyulur, qaynar suyla yaxalanır və ağzı aşağı qoyulmaqla qurudulur. Mürəbbəni bankaya yığıqda meyvə və şirənin bəra-

bər miqdarda olmasına fikir verilməlidir. Uzun müddət saxlanılacaq mürəbbə bankasının ağzını tənəkə qapaqla kəp bağlamaq və sərin yerdə saxlamaq məsləhətdir.

Xarlanmış mürəbbənin hər kiloqramına 3 xörək qaşığı su əlavə edib 5-8 dəq qarışdırıla-qarışdırıla qaynadılır. Qırcırmış mürəbbə hər kiloqramına 200 q toz-şəkər əlavə edilməklə yenidən qaynadılıb bişirilməlidir. Əmələ gəlmiş kəf yığılır, soyudulur və bankalara doldurulur.

QEYD: Əhəng məhlulu hazırlamaq üçün 250 q əhəng 5 l suda həll edilir, çökdürülür və tənizdən süzülüb istifadə edilir.

Ağ zoğal mürəbbəsi

Ağ zoğal - 1 kq, şəkər - 1-1,2 kq, su - 1 st, ətirşah yarpağı - 2-3 ədəd.

Mürəbbə bişirmək üçün ağ zoğalın irigiləli, ətliyi qalın olan mədəni sortlarından istifadə edilir. Ağ zoğal yetişdikdən sonra dərilir, 2-3 gün sərin yerdə saxlanılır. Bu zaman zoğalın turşuluğu və ağızbüzüdüürücü xassəsi azalır. Lakin zoğalı tamamilə yumşalmağa (lalıxlamağa) qoymaq olmaz.

Şəkərə su əlavə edib şirə bişirilir, seçilib yuyulmuş zoğal əlavə edilib 3-5 dəq qaynadılır. 1 saat saxlanılıb dərhal gur istilikdə 30-35 dəq ərzində bişirilir, axıra yaxın ətirşah yarpağı əlavə edilir. Mürəbbə bişirilən ləyən soyuq suyun içərisinə qoyulub tez bir zamanda soyudulmalıdır, əks halda zoğalın açıq sarımtıl rəngi, tünd qəhvəyi-qırmızımtıl rəngə çevrilir. Ağ zoğal mürəbbəsini uzun müddət şirədə saxlamaq olmaz. Ən çoxu 2 kq miqdarında az-az bişirilməlidir ki, keyfiyyəti və xarici görünüşü yaxşı olsun.

Ağ giləs mürəbbəsi

Çəyirdəyi çıxarılmış giləs - 1 kq, şəkər - 1-1,2 kq, limon turşusu - 2 q, vanilin - 1 q və yaxud hil - 3 q.

Mürəbbə bişirmək üçün sıx ətlikli giləs sortları götürülür. Çəyirdəyi çıxarılmış giləsin üzərinə toz-şəkər əlavə

edilir. 3-5 saat saxlanılır. Zəif alov üzərində hər dəfə 6-8 dəq qaynadıb, 5-6 saat saxlanılmaqla 3 dəfəyə bişirilir. Hazır olana yaxın limon turşusu, vanilin və ya hil əlavə edilir.

1 kq gilasa 1 ədəd orta irilikdə limon götürülüb, qabığı ilə birlikdə xırda doğranılır (nazik dairəvi dilimlərə də doğramaq olar), mürəbbə hazır olana 15-20 dəq qalmış əlavə edilir. Belə mürəbbə daha da ətirli və dadlı olur. Bu zaman limon turşusu və ətirvericilər əlavə edilmir.

Gilas mürəbbəsini qoz ləpəsi ilə də hazırlayırlar. Gilasın tumu çıxarılıb yerinə 1/8 qoz ləpəsi qoyulur və yuxarıdakı qayda üzrə bişirilir. Şəkərin miqdarı hər kiloqram meyvə üçün 200 q artıq götürülə bilər.

Albalı mürəbbəsi

Albalı - 1 kq, şəkər - 1-1,2 kq, su - 1 st.

Albalını həm şəkər şərbətinə töküüb və həm də üstünə toz-şəkər səpib öz suyunu buraxdıqdan sonra bişirirlər. Şirədə bişirilən mürəbbənin rəngi tünd olur.

Mürəbbəni su əlavə etmədən bişirdikdə, meyvələr təmizlənir, yuyulur və əşşüzənə tökülür. Sonra mürəbbə bişiriləcək qaba növbə ilə albalı və toz-şəkər tökülüb şirəsi çıxana qədər saxlanılır, sonra vaxt istilikdə birbaşa və ya iki dəfəyə bişirilir.

Mürəbbəni şəkər şərbətində bişirdikdə 1 kq şəkərə 1 st su əlavə edilir, şirə qaynadıqda kəfi alınır, sonra meyvə əlavə edilir və hazır olana kimi bişirilir. Arabir kəfi yığılır. Mürəbbə hazır olana yaxın 4-5 ədəd ətirşah yarpağı salınır.

Alma mürəbbəsi

Alma - 1 kq, şəkər - 1,1 kq, su - 1 st, ətir üçün hil - 2 q və ya yarım limonun qabığı.

Meyvələr yuyulur, qabığı soyulur, təmizlənir və 2 sm enində dilimlərə doğranılır. Xırda almalar dörd yerə bölünür. Doğranmış almalar qaralması deyərək, 6-8 dəq müddətinə isti suya və ya limon duzu məhluluna salınır. Almalar salınmış isti

sudan şirə hazırlamaq üçün istifadə edilir. Turş və turşaşirin almaların bəzi növləri zərif olduğundan, onları 8-10 dəq qatı sodalı suda saxlamaq məsləhət görülür. Sonra alma dilimlərini isti suda saxlayıb, süzgəcdə üstündən bir neçə dəfə soyuq su ötürmək lazımdır. Şirə qaynadıqdan sonra alma dilimləri oraya tökülür və odun üstündən götürülüb 4-6 saat mətə qoyulur. İkinci dəfə qaynayana kimi qızdırılır və yenidən 4-6 saat saxlanılır. Üçüncü dəfə 5-7 dəq bişirilib yenə saxlanılır. Dördüncü dəfə hazır olana qədər bişirilir. Beləliklə alma dilimləri əzilmədən öz formasını saxlayır, şəffaflaşır. Əgər alma turş deyilsə, axırda hər kiloqram alma üçün 2 q limon turşusu, ətir üçün isə hil toxumu və ya limon qabığı əlavə edilir.

Alça mürəbbəsi

Qabığı təmizlənmiş alça - 1 kq, şəkər - 1,1 kq, su - 1 st.

Mürəbbə bişirmək üçün iri bağ alçası sortları, xüsusilə Ərəş və İstanbul alça sortları götürülür. Bu alçalar tam yetişdikdə qırmızı rəngdə olmaqla bir ədədinin kütləsi 40 q-a çatır. Alçanın qabığı soyulur, bu məqsədlə onu tutacaqlı süzgəcə yığıb 5-10 san ərzində qaynayan suda saxlayıb dərhal soyuq suda soyudurlar. Bundan sonra alçanın qabığı asanlıqla soyulur. Soyulmuş alçalar 1,5-2 saat müddətində əhəng suyunda saxlanılır, təmiz yuyulur, bir neçə yerdən deşdəklənir. Beləliklə, hazırlanmış alçanın üzərinə qaynar şəkər şərbəti tökülüb 6-8 saat saxlanılır. Mürəbbəni arada 8 saat saxlamaq şərti ilə 3 dəfəyə bişirirlər.

Armud mürəbbəsi

Armud - 1 kq, toz-şəkər - 1,2 kq, su - 1,5 st.

Mürəbbə bişirmək üçün ətliyi bərk olan iri armud sortlarından istifadə edilir. Armud yuyulur, qabığı təmizlənir, dörd yerə dilimlənir, toxumu çıxarılır. Armudun qabığı ayrıca qazanda bişirilir, suyu armud dilimlərinin üstünə tökülüb 10-15 dəq saxlanılır. Sonra armud dilimləri isti sudan çıxarılır, soyuq su altında soyudulur. Armud saxlanılan sudan şərbət hazırla-

maq üçün istifadə edilir. Şərbət qaynayan kimi meyvələr onun içərisinə tökülüb alma mürəbbəsində olduğu kimi, dörd dəfəyə bişirilir. Balaca armudların çiçək kasacağı təmizlənir, saplağı yarıdan kəsilir, deşdəklənib bütöv bişirilir.

Axta zoğal mürəbbəsi

Tumu çıxarılmış zoğal - 1 kq, şəkər - 1,5 kq, gülab - 1-2 x.q., ətirşah yarpağı - 2-3 ədəd, su - 1,5 st.

Tam yetişmiş, giləsi bərk, qırmızı zoğalın çəyirdəyini çıxararaq axta halına salırlar. Şəkərə su əlavə edilib şərbət hazırlanır. Axtanı şərbətə töküüb zəif istilikdə 20 dəq qaynadır, 2-3 saat şərbətdə saxladıqdan sonra yenə zəif istilikdə, arabir ləyəni iki əllə tutub silkələməklə qaynadırlar. Səthinə yığılan kəfi arabir yığırlar. Bişənə yaxın mürəbbəyə azacıq gülab və bir neçə ədəd ətirşah yarpağı əlavə edib hazır olana qədər qaynadırlar. Mürəbbəni soyudub bankalara tökür, ağzını kip bağlayıb sərin və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Böyürtkən mürəbbəsi

Böyürtkən - 1 kq, toz-şəkər - 1 kq, ətirşah yarpağı - 4-5 ədəd.

Giləmeyvələr təmizlənir, az-az süzəcdə üzərindən su ötürülməklə yuyulur. Giləmeyvənin suyu süzüləndən sonra üzərinə toz-şəkər səpilib 3-6 saat suyunu buraxmaq üçün saxlanılır. Əgər giləmeyvələr suyunu çətin buraxırsa, mürəbbə bişirilən ləyəndən iri olan başqa ləyəni və yaxud qazana bir qədər su tökülür və qızdırılır. Mürəbbə bişirilən ləyəni onun üstündə qoyulub buxarın istiliyi hesabına (su hamamı kimi) qızdırılır ki, giləmeyvə suyunu tez buraxsın. Bu zaman və ümumiyyətlə mürəbbə bişən müddətdə onu qaşığ və ya kəf-kirlə qarışdırmaq olmaz. Ləyəni iki əllə tutub silkələməklə qarışdırmaq məsləhətdir. Yalnız belə etdikdə giləmeyvələrin bütöv qalması mümkün olur.

Giləmeyvələr şirəsini tam buraxandan sonra vaxt istilikdə köpüyü yığılmaqla hazır olana kimi 2-3 dəfəyə bişirilir.

Mürəbbəni ətirləndirmək üçün axırda ətirşah yarpağı əlavə edilir. Hazır mürəbbəni bankalara yığılmaqda ətirşah yarpağını da bankaya qoymaq lazımdır.

Qara gavalı mürəbbəsi

Gavalı - 1 kq, şəkər - 1 kq, su - 1,5 st, ətirləndirmək üçün vanilin və ya portağal qabığı.

Macar gavalısı qrupuna aid gavalı sortlarından mürəbbə çəyirdəyi çıxarılıb bütöv və ya 2 yerə bölünmüş halda bişirilir. Bişirilən zaman əzilməsin deyərək, 2 saat əhəng məhlulunda saxlanılır. Əhəngli sudan çıxarılmış meyvələr soyuq suyla bir neçə dəfə yuyulur. Şirə hazırlanıb meyvələr onun içində tökülür və qırağa qoyulub 5-6 saat saxlanılır. İkinci dəfə 10 dəq qaynadılır və yenə saxlanılıb soyudulur. Üçüncü dəfə mürəbbə hazır olana kimi bişirilir. Bişmənin sonunda ətirləndirmək üçün vanilin və ya portağal qabığı əlavə edilir.

Qara qarağat mürəbbəsi

Qara qarağat - 1 kq, şəkər - 1,5 kq, su - 2 st.

Giləmeyvələr tam dəymiş, iri və şirin olmalıdır. Çeşidlənmiş giləmeyvələr yuyulur, 2-3 dəq qaynar suda pörtülür. Bu zaman giləmeyvənin qabığında xırda məsamələr yaranır, şəkəri daha tez keçirdiyindən yüksək keyfiyyətli mürəbbə alınır.

Toz-şəkərə su əlavə edilib şərbət bişirilir, kəfi yığılır, giləmeyvənin üstünə tökülüb birbaşa ara vermədən bişib hazır olana kimi qaynadılır. Vaxtaşırı kəfi yığılır.

Qırmızı qarağat mürəbbəsi

Qırmızı qarağat - 1 kq, şəkər - 1,5 kq, su - 2,5 st.

Giləmeyvələr dənələnir, kənar qarışıqlardan təmizlənir, soyuq suda yuyulur, suyu süzüləndən sonra süzəcdə tökülür. Şəkərə su əlavə edilib 60-65%-li şərbət bişirilir, kəfi yığılıb üzərinə giləmeyvələr əlavə edilir. 10 saat saxlanıb otaq temperaturunda

runa qədər soyudulur, yenidən qaynayana qədər qızdırılır, 8-10 dəq qaynadıb, 15-20 dəq saxlayır, üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirirlər. Qırmızı qarağat çox turş olduqda şəkər 1,7 kq götürülməlidir.

Qırmızı zoğal mürəbbəsi

Zoğal - 1 kq, toz-şəkər - 1-1,2 kq, su - 2 st.

Qırmızı zoğaldan bütöv və çəyirdəyi çıxarılaraq mürəbbə bişirilir. Şəkərə 2 st su tökülüb şərbət hazırlanır. Şərbətin yarısı birinci bişirmədən əvvəl, yarısı isə ikinci bişirmədən əvvəl tökülür. Arada 5-8 saat saxlamaq şərti ilə 2 dəfəyə bişirilir. Bəzən zoğalın üzərinə şərbətin hamısı tökülür, bir burum qaynadılır və arada 10-15 dəq saxlamaq şərti ilə 3-4 dəfəyə bişirilir. Çəyirdəksiz zoğaldan mürəbbə bişirdikdə şərbət hazırlanır və yaxud da zoğalın üzərinə toz-şəkər səpilib 6-7 saat saxlanılır. Meyvələr şirə buraxdıqdan sonra vaxt istilikdə birdəfəyə bişirilir. Bişirmənin sonunda mürəbbəyə ətir vermək məqsədilə 3-5 ədəd ətirşah yarpağı əlavə edilir.

Qızılgül mürəbbəsi

Qızılgül ləçəkləri - 100 q, şəkər - 900 q, su - 2 st, limon turşusu - 2 q.

Ən yaxşı mürəbbə beşyarpaq qızılgülün və qazanlıq qızılgülün ləçəklərindən alınır. Ləçəklərin aşağı ağ hissəsi kəsilib atılır, yuyulur və 5 dəq qaynar suda pörtülüb süzülür. Pörtülmək üçün istifadə olunan suda şərbət hazırlanır, ləçəklərin üstünə tökülür və birdəfəyə hazır olunca bişirilir. Bişirmənin sonunda limon turşusu əlavə edilir. Bu vaxt mürəbbənin rəngi tutqun çəhrayı rəngə boyanmalıdır.

İtburnu gülünün ləçəklərindən də bu qaydada mürəbbə bişirilir və xalq arasında soyuqdəyməyə qarşı istifadə edilir.

Qoz mürəbbəsi

50 ədəd qoza 1 kq şəkər, 2 st su, 2 q limon turşusu, 2 q mixək və ya hil götürmək lazımdır.

Mürəbbə bişirmək üçün qabığı bərkiməmiş sütül qoz (diametri 24 mm-dən az olmayan) götürülür. Qozun qabığı nazik soyulur, gündə 2-3 dəfə suyu dəyişmək şərti ilə 3 gün suda saxlanılır. Sonra əhəng məhluluna qoyulur. Gündə 4-5 dəfə qarışdırmaq şərti ilə 2-3 gün əhəng suyunda saxlanılır. Əhəng suyundan çıxarılmış qozları bir neçə yerdən deşəkləyib yendən gündə 2-3 dəfə suyunu dəyişmək şərti ilə 3 gün soyuq suda saxlayırlar. Beləliklə, emal edilmiş qozlar qaynar suda 20-25 dəq pörtülür. Üzərinə şərbət əlavə edilib, arada 4-6 saat saxlamaq şərti ilə 2-3 dəfəyə bişirilir. Axırda limon turşusu və ətirləndiricilər (mixək və ya hil) əlavə edilir. Mürəbbə bankalara yığılır, 20 gündən az olmayaraq saxlanılıb sonra yeyilir.

Əncir mürəbbəsi

Əncir - 1 kq, şəkər - qabığı soyulmuş əncir üçün - 750 q, qabıqlı əncir üçün - 850 q, limon turşusu - 1 q, vanilin - 0,5 q.

Əncirdən qabıqlı və qabığı soyulmuş halda mürəbbə bişirilir.

1. Qabıqlı mürəbbə bişirdikdə əncirin saplağı kəsilir, 5 dəq istiliyi 80-85°C olan suda pörtülür, əncirin üzərinə şəkər şərbəti tökülür və arada 6-8 saat saxlamaq şərti ilə 2 dəfəyə bişirilir. Əncir pörtülmüş su ələkdən süzülüb ondan şərbət hazırlamaq üçün istifadə edilə bilər.

2. Qabığı soyulmuş əncirin üzərinə toz-şəkər səpilir, 8-10 saat saxlanılıb meyvə şirə buraxdıqdan sonra zəif alov üzərində 50-60 dəq bişirilir. Mürəbbə hazır olana yaxın limon turşusu və vanilin əlavə edilir.

Ərik mürəbbəsi

Ərik - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 1,5 st, limon turşusu - 1 q.
İri əriyin çəyirdəyi çıxarılır, xırdalar isə bütöv bişirilir. Ən yaxşı mürəbbə iri yumurtavari əriklərdən alınır. Əriyin səthi 8-10 yerdən deşdəklənir və 1 dəq qaynar suda pörtülür. Üzərinə qaynar şərbət tökülür, 8-10 saat saxlanılır. Arada 8 saat saxlamaq şərti ilə 3 dəfə mürəbbənin şirəsi qaynadılıb əriyin üstünə tökülür və 4-cü dəfə hazır olana kimi bişirilir. Ətliyi bərk olan əriklərin qabığı soyub mürəbbə bişirmək olar. Mürəbbə bişənə yaxın limon turşusu əlavə edilir. Bəzən yumurtavari əriklərin çəyirdəyi sındırılıb ləpəsi əriyin içinə qoyulur və bişirilir. Belə mürəbbə daha ətirli olur.

Zirinc mürəbbəsi

Zirinc - 1 kq, şəkər - 1,3 kq, su - 1 st.
Mürəbbə üçün iri, tam yetişmiş qırmızı zirinc giləmeyvələrindən istifadə edilir. Zirincin saplaqları qoparılıb soyuq suda yuyulur. Suyu tam süzüləndən sonra şəkərdən hazırlanmış mətə tökülür, qaynadılır və üzünün kəfi yığılır. 5-6 saat saxladıqdan sonra yenidən 15 dəq zəif istilikdə bişirilir. Mürəbbənin məti şəffaflaşdıqda qatılaşdıqda bişirildiyi qabla birlikdə soyuq suda soyudulur və quru bankalara tökülür. Xalq təbabətində sarılıq xəstəliyinin profilaktikasında və müalicəsində tətbiq edilir.

İtburnu (Dərgil) mürəbbəsi

Təmizlənmiş itburnu - 1 kq, şəkər - 1,5 kq, su - 3 st.
İrigiləli təzə itburnu meyvələri uzununa yarı bölünür, tumlardan və iynəvari qılıqlardan təmizlənir və soyuq suda yuyulur, süzgəcə tökülüb suyu süzülür. Şəkərdən şirə hazırlanır və qaynadıldıqdan sonra itburnu meyvələri oraya tökülür. Arada saxlayıb soyutmaq şərti ilə hazır olunca bişirilir. Sinqa xəstəliyinin profilaktikasında istifadə edilir.

Göyəm mürəbbəsi

Göyəm - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 1 st.
Göyəm yuyulur, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir və üzərinə şəkər şərbəti əlavə edilir. 8-10 saat saxladıqdan sonra qaynayana qədər qızdırılır və yenidən 8-10 saat saxlanılır. Üçüncü dəfə qızdırılıb 5-6 dəq qaynadılır, soyuduqdan sonra 4-cü dəfə hazır olana kimi bişirilir. Ətir üçün 3-4 ətirşah yarpağı əlavə etmək olar.

Limon mürəbbəsi

Limon - 1 kq, toz-şəkər - 1,5 kq, su - 1,5 st.
Limonlar yuyulur, qabığı soyulur. Təmizlənmiş limonlar bütöv şəkildə qaynar suda 15-20 dəq pörtülür və soyuq suda soyudulur. Limonlar dilimlənir və tumları çıxarılır. Limon pörtülmüş suda şəkər şərbəti bişirilir, limon dilimlərinin üstünə tökülüb 1 gün (24 saat) saxlanılır. Arada 8-12 saat saxlamaq şərti ilə 3 dəfəyə bişirilir.

Moruq mürəbbəsi

Moruq - 1 kq, toz-şəkər - 1,5 kq, su - 2,5 st.
Moruğun giləmeyvəsi iri və ya orta həcmli, tam dəymiş olmalı, amma dəyib ötməməlidir. Moruğun xırda yarpaqlarını və saplağını təmizləyib yuyurlar. Təzə dərilmiş moruğu yumamaq da olar. Giləmeyvələrin üzərində moruq böcəyinin xırda ağ sürfələri varsa, onları 2%-li soyuq xörək duzu məhlulunda (3-4 l suya 2 x.q.) 10-15 dəq saxlayırlar. Bu zaman sürfələr üzə çıxır və onları asanlıqla ayırmaq olur. Moruq mürəbbəsini 3 üsulla bişirmək olar.

1. Şəkərə su əlavə edilib şərbət bişirilir, giləmeyvələrin üstünə töküüb qaynama dərəcəsinə çatdırılır, 5 dəq zəif istilikdə qaynadılır və otaq temperaturuna qədər soyudulur. İkinci dəfə 8-10 dəq bişirilir və soyudulur, üçüncü dəfə isə hazır olana kimi bişirilir.

2. Giləmeyvələri daha yaxşı saxlamaq üçün üstünə şəkər şərbəti töküldükdən sonra 3-4 saat saxlanılır. Sonra giləmeyvələri şərbətdən ehmalca (əzilməməsi üçün) ayıraraq aşızənə yığır, şərbəti isə qaynayana qədər qızdırırlar. Giləmeyvələr ehtiyatla qaynayan şərbətin içinə tökülür və hazır olana kimi aramla qaynadıb mürəbbəni bişirirlər.

3. Seçilmiş moruq gilələrinin üstünə toz-şəkər səpib 6-8 saat saxlayırlar, 5-10 dəq fasilə verməklə hər dəfə zəif istilikdə 5-8 dəq qaynadıb 3-4 dəfəyə bişirirlər. Arada kəfini yığırlar.

Bişirilən zaman moruq qaralmasın və öz rəngini itirməsin deyərək qaynama müddətini çox da uzatmaq məsləhət deyil. Hazır mürəbbəni dərhal qazana töküüb və ya bişirildiyi qabda soyuq suya qoymaqla soyudurlar. Moruq mürəbbəsi soyuq qəyməyə qarşı istifadə olunan ən yaxşı vasitədir.

Nar mürəbbəsi

Dənələnmiş nar - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 1 st.

Mürəbbə hazırlamaq üçün narın turşaşirin sortları götürülməlidir. Şəkərə su əlavə edilərək şirə hazırlanır. Tam yetişmiş tünd qırmızı giləli narı dənələyib hazırlanmış şərbətə tökürlər. 2-3 saat saxladıqdan sonra vaxt istilikdə qaynadıb kəfini yığır, hazır olana kimi bişirirlər. Soyudub quru şüşə bankalara tökür, qaranlıq və sərin yerdə saxlayırlar.

Narınğı mürəbbəsi

Narınğı - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 1,5 st.

Bütöv narınğıləri 90°C-də 15 dəq pörtür, soyudur və 10-12 saat soyuq suda saxlayırlar. Sonra narınğılər uzununa yarıya bölünüb üzərinə qaynar şəkər şərbəti tökülür və 6-8 saat saxlanılır. Şərbəti ayrıca qızdırıb narınğinin üstünə tökmək şərtlə mürəbbəni 4 dəfəyə bişirirlər. Lənkəran-Astara zonasında daha çox hazırlanır.

Portağal mürəbbəsi

Portağal - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 2,7 st.

Bütöv portağalları istiliyi 90°C olan suda 15 dəq pörtür, soyudur və 10-12 saat soyuq suda saxlayırlar ki, qabığındakı acılıq çıxsın. Soyutduqdan sonra portağalları dairə və ya dilim şəklində doğrayır və tumlarını çıxarırlar.

Birinci dəfə portağalın üstünə 800 q şəkər və 2 st sudan hazırlanmış şərbət töküüb 6-8 saat saxlayırlar. İkinci dəfə üzərinə 400 q şəkər və 3/4 st sudan hazırlanmış şərbət tökülür və qaynayana kimi qızdırılır. Bundan sonra mürəbbə arada bir dəfə də soyudulmaq şərtlə iki dəfəyə bişirilir.

Sarı gavalı mürəbbəsi

Gavalı - 1 kq, toz-şəkər - 1,3 kq, su - 1 st.

Renklod gavalısı və ya yerli albuxara gavalısından istifadə edilir. Yetişmiş gavalılar ölçüsünə görə çeşidlənir (mürəbbə üçün eyni irilikdə gavalı götürülməlidir). Soyuq suda yuyulur, tumu çıxarılıb nazik ağac millə bir neçə yerdən deşdəklənir. Hər kəs öz zövqündən asılı olaraq gavalının çəyirdəyini çıxarır bütöv və ya yarım gavalı şəklində mürəbbə bişirə bilər. Şəkərin yarısını gavalının üstünə səpib 6-8 saat sərin yerdə saxlamalı. Qalan şəkərə su əlavə edib şərbət bişirməli və öz şirəsini buraxmış gavalının üstünə töküüb 10-15 dəq vaxt istilikdə qaynatmalı. 8-10 saat saxladıqdan sonra mürəbbəni hazır olana qədər bişirməli. Axırda mürəbbəyə 2-3 ədəd mixək və ya hil əlavə etməli. Mürəbbənin kəfini yığıb, otaq temperaturunda soyudub, quru bankalara tökməli, ağzını kəpək bağlayıb, qaranlıq və sərin yerdə saxlamalı.

Tut mürəbbəsi

Ağ tut - 1 kq, şəkər - 1-1,2 kq, su - 1,5 st, limon turşusu - 2 q.

Seçilmiş tutun üzərinə şəkər şərbəti əlavə edilir və zəif alov üzərində 5 dəq qaynadılıb 20-25⁰C-yə qədər soyudulur. İkinci dəfə 8-10 dəq qaynadılıb soyudulur və üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir. Bişib hazır olana yaxın limon turşusu əlavə edilir.

Feyxoə mürəbbəsi

Feyxoə - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, şərbət üçün su - 2 st, toz-şəkər səpib bişirdikdə su - 0,5 st.

Eyni ölçülü (irilikdə) feyxoa yuyulur, 3-5 dəq qaynar suda pörtülür, qabığı soyulur və üzərinə toz-şəkər əlavə edilib 18-20 saat saxlanılır. Sonra yarım stəkan su əlavə edilib zəif alov üzərində arada 8 saat saxlamaq şərtilə 2-3 dəfəyə bişirilir. Feyxoadan qabıqlı mürəbbə bişirdikdə əvvəlcə onları 7-8 yerdən deşəkləyib 8-10 dəq qaynar suda pörtürlər. Üzərinə şərbət əlavə edib 2-3 dəfəyə bişirirlər.

Firəng üzümü (rus alçası) mürəbbəsi

Firəng üzümü - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 2 st.

Giləmeyvələr təmizlənir, saplağı qoparılır, soyuq suda yuyulur və süzgəcə tökülüb suyu süzülür. Şirə hazırlanır və giləmeyvələr oraya tökülür. Birinci dəfə 5 dəq qaynadılır və otaq temperaturuna qədər soyudulur. İkinci dəfə 8-10 dəq qaynadılır və soyudulur, üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir.

Xartut mürəbbəsi

Xartut - 1 kq, şəkər - 1,2-1,3 kq, su - 1 st.

Azərbaycanda, xüsusən Abşeron yarımadasında bir çox qara tut sortları yetişir ki, bunlardan da ən keyfiyyətlisi xartut

adlanır. Ağ tutdan olduğu kimi, xartutdan da azərbaycanlılar mürəbbə bişirirlər.

Xartutun iri gilələri seçilir və üzərinə toz-şəkər səpilib 8-10 saat saxlanılır. Mürəbbəni zəif alov üzərində arada 8 saat saxlamaq şərtilə 2-3 dəfəyə bişirirlər. Xartut gilələrinin üzərinə şərbət tökülüb, ağ tut mürəbbəsi kimi bişirmək olar.

Heyva mürəbbəsi

Təmizlənmiş heyva - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 2,5 st, limon turşusu - 2 q.

Heyva mürəbbəsini tam yetişmiş heyvanın turşaşirin sortlarından bişirirlər. Şirin heyva sortlarının mürəbbəsi bir qədər bərk olur.

Mürəbbə hazırlamaq üçün heyva özək hissədən və qabıqdan təmizlənir, 2 sm qalınlığında dilimlənir. Doğranmış heyvaları qaralması deyə suda saxlayırlar. Sonra heyva dilimləri 15-25 dəq qaynar suda pörtülür (çox turş heyvaları pörtlətmək lazım deyildir). Təmizlənmiş qabığı suda bişirmək və alınan həlimdən şərbət hazırlamaq üçün istifadə etmək məsləhətdir.

Əvvəlcə şəkərin yarısını götürüb üstünə heyva qabıqlarını pörtlətdikdən alınan sudan 1,5 st töküüb şərbət hazırlayırlar. Qaynayan şərbəti heyva dilimlərinin üzərinə töküüb 3-4 saat saxlayırlar. Yenidən 5-7 dəq qaynadıb 6-8 saat saxlayırlar. İkinci dəfə yerdə qalan şəkərə (600 q) 1 st su töküüb şərbət hazırlayırlar və mürəbbənin üstünə əlavə edirlər. Bişirməni 2-3 dəfəyə başa çatdırırlar. Axırda limon turşusu əlavə edilir.

Çiyələk mürəbbəsi

Çiyələk - 1 kq, şəkər - 1,5 kq, su - 1,5 st, limon turşusu - 1 q.

Mürəbbə bişirmək üçün bərk konsistensiyalı və tünd rəngli, orta irilikdə çiyələklərdən istifadə etmək lazımdır. Giləmeyvə təmizlənir və yuyulur. Çiyələk çoxlu suda yuyulmalıdır ki, tərkibində qum və torpaq qalmasın. Giləmeyvənin suyu

süzüldükdən sonra üstünə toz-şəkər, ya da şərbət tökülür. Giləmeyvənin şirəsi çıxanadək 3-5 saat saxlanılır. Şəkər qismən əriyir. Mürəbbə fasilə verilməklə 2-3 dəfəyə bişirilir. Əgər çiyələyin üzərinə şərbət tökülərsə, onu fasilə vermədən bir dəfəyə də bişirmək olar. Bişmənin axırında 1 kq çiyələyə 1 q heşabı ilə limon turşusu əlavə edilir.

Cənnət almasından mürəbbə

Alma - 1 kq, şəkər - 1,2-1,5 kq, su - 2 st.

Almanı təmizləyir, saplağını isə yarıdan kəsirlər. Sonra onu bir neçə yerdən deşdəkləyib, 3-5 dəq qaynayan suda pörtürlər. Meyvə pörtülmüş suda şərbət hazırlayır, meyvənin üstünə töküüb 3-4 saat saxlayırlar. Zəif alov üzərində qızdırmaqla 5-7 dəq qaynadıb 6-8 saat saxladıqdan sonra ikinci dəfə 7-10 dəq hazır olana kimi bişirirlər.

Şaftalı mürəbbəsi

Şaftalı - 1 kq, şəkər - 1,2 kq, su - 1.5 st.

Xırda şaftalıların qabığı soyulur və bütöv bişirilir. İri şaftalıların isə qabığı soyulduqdan sonra yarıya və ya 4-6 dilimə doğranır. Şaftalının qabığı asan soyulsun deyə, onları qaynayan suda pörtürlər. Rəngi qaralması deyə 1%-li limon turşusu məhlulunda saxlamaq lazımdır. Hazırlanmış şaftalının üzərinə qaynar şərbət tökülür, 8-10 saat saxlanılır. Arada 8 saat saxlamaq şərti ilə 3 dəfə mürəbbənin şirəsi qaynadılıb şaftalının üstünə tökülür və dördüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir.

Tərəvəzdən mürəbbə

Meyvə-giləmeyvə ilə yanaşı azərbaycanlılar müxtəlif tərəvəzlərdən də mürəbbə bişirirlər. Göy lobyadan başqa, demək olar ki, bütün tərəvəzlərdən mürəbbə bişirmək mümkündür. Lakin biz burada daha çox hazırlanan mürəbbələrin

texnologiyasını veririk. Bəzi tərəvəz mürəbbələri, məsələn, qabaq, qarpız və yerlək mürəbbəsi sənaye üsulu ilə bişirilir.

Badımcan mürəbbəsi

Təmizlənmiş badımcan - 1 kq, şəkər - 1,5 kq, su - 2 st, limon turşusu - 1,5 q, vanilin - 0,5 q.

Mürəbbə bişirmək üçün 3-4 günlük xırda badımcanlar götürülür. Saplağı kəsilir, qabığı soyulur və 5-6 saat sodalı suda (3 l suya 2 x.q. çay sodası əlavə edilir) saxlanılır. Sonra badımcanlar yuyulur, bir neçə yerdən deşdəklənir, üzərinə qaynar şərbət töküüb 8-10 saat saxlanılır. İkinci gün şərbət süzülür, qaynadılır və badımcanların üstünə tökülür. Üçüncü gün əməliyyat təkrar edilir və 6-8 dəq badımcanlar şərbətdə bişirilir. Dördüncü gün isə mürəbbə hazır olana kimi bişirilir. Limon turşusu və vanilin əlavə edilir.

Qabaq mürəbbəsi

Təmizlənmiş qabaq - 1 kq, şəkər - 1.2 kq, su - 2 st, limon turşusu - 2 q, vanilin - 0,5 q.

Qabağın qabığı və toxumu ilə birlikdə özəyi təmizləyir, düzbucaq və ya kub formasında doğranılır. 3-8 dəq qaynar suda pörtülür, üzərinə qaynar şərbət töküüb arada 8 saat saxlamaq şərti ilə 3 dəfəyə bişirilir. Hazır olana yaxın limon turşusu və vanilin əlavə edilir.

Qarpız mürəbbəsi

Təmizləyib doğranılmış qarpız qabığı - 1 kq, toz-şəkər - 1.2 kq, su - 1 litr, limon turşusu - 1-2 q, vanilin - 0,5 q.

Qarpız mürəbbəsi üçün qalın qabıq sortlar götürülür. Əvvəlcə qabığın yaşıl hissəsi nazik kəsilib atılır, düzbucaq, romb (1,5-2 sm) və ya kub (2-3 sm) formasında doğranılır, 8-10 saat əhəngli suda saxlanılır. Sonra təmiz yuyulub süzəcə yığılır. Şərbət bişirilib üzərinə hazırlanmış qarpız qabığı əlavə

edilir, arada 8 saat saxlanılmaqla 3 dəfəyə bişirilir. Hazır olana yaxın limon turşusu və vanilin əlavə edilir. Əgər qarpız qabığı çox suludursa, doğranmış qarpız qabığını toz-şəkərlə qarışdırıb 8-10 saat saxladıqdan sonra vam istilikdə 3 dəfəyə bişirmək lazımdır.

Qovun mürəbbəsi

Təmizlənilib doğranılmış qovun - 1 kq, toz-şəkər - 1,0-1,2 kq, su - 1 st, ətirləndirmək üçün vanilin - 0,5 q.

Qovun təmizlənilir, düzbucaqlı və ya kub şəklində doğranılır. Doğranılmış qovun 20 dəq əhəngli suda saxlanılır.

Qovun mürəbbəsini 2 üsulla hazırlamaq olar.

1. Hazırlanmış qovun soyuq suda yuyulur, süzəcdə saxlanılıb, suyu süzüləndən sonra mürəbbə bişiriləcək qabda üzərinə toz-şəkər əlavə edilib sərin yerdə 8-10 saat saxlanılır. Sonra qaynayana qədər qızdırılır, yenidən 4-5 saat saxlanılır. Mürəbbə vam istilikdə hazır olana qədər 45-50 dəq bişirilib, axırda vanilin əlavə edilir (bu üsulla su ilə şəkər şərbəti hazırlanmır).

2. Əgər qovunun ətliyi çox bərkdirsə (Orta Asiya sortları bərk olur), doğranmış qovunu emallı ləyəndə 5-8 dəq qaynar suda pörtür, süzəcə töküb soyudurlar. Pörtmək üçün istifadə olunan sudan şərbət hazırlanır, üzərinə pörtülmüş qovun tökülüb 2-3 saat saxlanılır. Qovun kəfkirlə götürülüb başqa qaba yığılır, şirə qaynayana kimi qızdırılır və şirədə yenidən 2-3 saat saxlanılıb, üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir, axıra yaxın vanilin əlavə edilir.

Yerkökü mürəbbəsi

Yerkökü - 1 kq, toz-şəkər - 1,4 kq, su - 3,2 st, vanilin - 1 q, limon turşusu - 2 q.

Mürəbbə bişirmək üçün yerkökünün Nant və Karotel sortları məsləhət görülür. Kökün özəyi bərk olmamalı, zərif ətlikli və açıq narıncı rəngli olmalıdır. Keyfiyyətli mürəbbə

almaq üçün bir qədər kal (yetişməmiş) yerkökü götürmək olar.

Kökü yuyur, qabığı bərkdirsə, təmizləyir (zərif qabıqlılar təmiz yuyulub qabıqlı bişirilir), sonra qalınlığı 1,5 sm-dən çox olmamaq şərti ilə istənilən formada xırda hissələrə doğranılır. Yerkökü bişdikdə öz formasını yaxşı saxladığından kub, romb, dairə, ulduz və halqa şəklində doğranıla bilər. Belə mürəbbənin gözəl görünüşü olur.

Hazırlanmış köklər 5-8 dəq qaynar suda pörtülür, soyudulur və 2 dəfəyə bişirilir.

Birinci dəfə 800 q şəkərə 2 st su töküb şərbət hazırlanır, onu kökün üstünə tökür və 5 dəq qaynadırlar. Sonra mürəbbəni 10-12 saat saxlayırlar. İkinci dəfə 600 q şəkər 1,2 st su töküb şərbət hazırlayır və mürəbbəni hazır olana kimi bişirirlər. Mürəbbə hazır olana yaxın ona vanilin və limon turşusu əlavə edilir.

Pomidor mürəbbəsi

Pomidor - 1 kq, şəkər - 1,3 kq, su - 1,5 st, vanilin - 0,5 q.

Mürəbbə bişirmək üçün xırda gavalıya oxşar bərk pomidorlar götürülür. Pomidorlar 6-8 san qaynayan suya salınıb dərhal soyuq suda soyudulur və qabığı təmizlənilir. Pomidorların üzərinə qaynar şərbət tökülüb 1 gün saxlanılır. İkinci gün şərbət süzülür, qaynadılır və pomidorların üstünə tökülür. Üçüncü gün əməliyyat təkrar edilir. Dördüncü gün mürəbbə hazır olana kimi vam istilikdə bişirilir. Ətir üçün vanilin və ya meyvə cövhəri əlavə edilir.

CEMİN HAZIRLANMASI

Tərkibində ən azı 1% pektin maddəsi, 1%-dən az olmayaraq üzvi turşu olan bütöv və ya doğranılmış meyvə-giləmeyvənin şəkər şərbətində paldaşəkili konsistensiyaya qədər bişirilməsindən alınan məhsul cem adlanır.

Cem bişirmək üçün turş alma, armud, heyva, gavalı, alça, ərik, şaftalı, albalı, gilə, qara qarağat, firəng üzümü, çiyələk, moruq, üzüm, əncir, xurma və digər meyvələrdən istifadə edilir.

Cemin mürəbbədən əsas fərqi ondan ibarətdir ki, bişirilən meyvənin formasının saxlanması vacib deyildir. Eyni zamanda cemin şirəsi mürəbbə şirəsindən fərqli jeleyəbənzər (paldalı) konsistensiyalı olub süzülür və qeyri-şəffafdır. Cem bir dəfəyə bişirilir. Tərkibində az pektin olan meyvə-giləmeyvələrdən cem bişirdikdə ona davamlı jele əmələgətirən meyvə-giləmeyvə (heyva, bəzi sort almalar, firəng üzümü) qatmaq lazım gəlir. Cem bişirilməsi və əlavə olunan şəkərin miqdarına görə mürəbbəyə, konsistensiyasına və xarici görünüşünə görə povidloya oxşayır.

Cem hazırlamaq üçün meyvə-giləmeyvə yeyilməyən hissələrdən təmizlənir, yuyulur, tumu çıxarılır, iri meyvə (alma, armud, heyva, ərik, şaftalı) 2-8 yerə bölünür. 1 kq meyvəyə 1-1,2 kq şəkər əlavə edilib, daim qarışdırmaq şərti ilə 15-20 dəq güclü istilikdə bişirilir. Cemin hazır olması mürəbbə kimi müəyyən edilir. Bişmiş cem təmiz şüşə bankalara tökülüb ağzı kəpik bağlanır. Cemi şirniyyat məmulatında istifadə etmək üçün onu süzgəcdən (əgər tumlu bişirilibsə, tumu ayrılır), içərisində iri tikələr olduqda isə ətçəkən maşından keçirmək lazımdır.

Cemi də mürəbbə kimi pastərizə olunmuş və pastərizə olunmamış istehsal etmək olar. Burada fərq yalnız meyvənin bişirilmə dərəcəsinə və cemin tərkibindəki quru maddənin miqdarındadır. Pastərizə edilən cemi quru maddələrinin miqdarı refraktometr üzrə 68-69%-ə, pastərizə edilməyən cemi isə quru maddəsi 72-73%-ə qədər çatıncayadək qaynadıb qatılaşdırırlar. Şəkərin miqdarı 66%-dən az olmamalıdır.

QEYD: Cemi emallı qabda (ləyəndə, testdə) bişirmək məsləhət deyil, ehtiyatsızlıq üzündən məhsul qabıq dibinə yapışb yana bilər. Cemi mis və ya alüminium testdə bişirib, hazır olan kimi boşaltmaq lazımdır.

Albalı cemi üçün 1 kq albalıya 3 st toz-şəkər və yarım stəkan su götürülür. Albalı seçilir, yuyulur, tumu çıxarılır və

suda yumşalanadək, sonra şəkər əlavə edib hazır olanadək 15-20 dəq bişirilir. Bərk konsistensiyalı cem almaq üçün albalı ceminə tərkibində pektin maddəsi (jele əmələgətirici maddə) çox olan alma, alça, gavalı və ya qara qarağat püresi əlavə etmək olar.

Alma cemi üçün 1 kq meyvəyə 3 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Qabıqlı və ya qabığı soyulmuş alma 4 yerə bölünür, təmizlənir, nazik dilimlərə doğranılır, su və 1 st şəkər əlavə edilib alma bişib yumşalana qədər qaynadılır. Sonra yerdə qalan şəkər əlavə edilib 5-10 dəq hazır olanadək bişirilir.

Alma ceminə su əlavə etmədən də bişirmək olar. Nazik dilimlərə doğranmış almaya toz-şəkər əlavə edib fasiləsiz qarışdırmaqla 15-20 dəq hazır olanadək bişirilir. Ətirləndirmək üçün 1 ç.ç. darçın əlavə etmək olar.

Alça cemi üçün 1 kq meyvəyə 3-3,5 st toz-şəkər və 1 st su götürülür. Cem bişirmək məqsədilə iri giləli, tam yetişmiş, şirin alça sortları məsləhət görülür. Alça təmizlənir, yuyulur və üzərinə su və 1 st şəkər əlavə edilib bişirilir, sonra kəfkirlə alça şərbətdən çıxarılıb çox əzməmək şərti ilə tumu ayrılır, üzərinə şəkərin qalan hissəsi tökülüb hazır olanadək bişirilir.

Armud cemi üçün 1 kq meyvəyə 3 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Cem bişirmək üçün armudun yay və payız sortlarından istifadə edilir. Qabığı soyulmuş armud dilimlənir, toxumu təmizlənir, su və 1 st şəkər əlavə edilir. Armud yumşalıb bişənədək qaynadılır. Sonra qalan şəkər əlavə edilir, hazır olana kimi bişirilir. Sulu yay armudundan cem bişirdikdə su əlavə edilmir. Armud nazik dilimlərə doğranılır, üstünə toz-şəkər səpilir, 40-50 dəq saxlanılır və öz şirəsini buraxdıqdan sonra daim qarışdırmaqla hazır olana kimi bişirilir.

Böyürtkən cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 3 st toz-şəkər və 1 st su götürmək lazımdır. 1 st şəkərlə sudan 10-15 dəq qaynadılmaqla şirə bişirilir, üzərinə təmizlənmiş böyürtkən və yerdə qalan şəkər əlavə edilib qarışdırmaq şərti ilə hazır olanadək bişirilir. Qatı cem almaq üçün kütləyə alma, gavalı, firəng üzümü və qara qarağat əlavə etmək olar.

Qara qarağat cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 6 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Təmizlənilib yuyulmuş giləmeyvəni suyun hamısı və 1 st toz-şəkərlə əzilənə qədər, sonra yerdə qalan şəkəri əlavə edib hazır olanadək bişirmək lazımdır. Qırmızı və ağ qarağatdan da bu üsulla cem bişirmək olar, lakin 1 kq giləmeyvəyə 5 st toz-şəkər və 2 st su götürülür.

Qarışıq cem iki və daha çox meyvə-giləmeyvənin qarışığından hazırlanır.

Alma və armud cemi üçün 1 kq alma, 1 kq armud, 6 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Alma suda yumşalana qədər bişirilir və süzgəcə tökülür. Alma bişən suya xırda dilimlərə doğranmış armud, şəkər və bişmiş alma püresi əlavə edilib 15-20 dəq bişirilir.

Alma və portağal cemi üçün 1 kq alma, 5 ədəd orta irilikdə portağal, 6 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Alma suda yumşalana qədər bişirilir və süzgəcə tökülür. Alma bişən suya şəkər, dairəvi və ya aypara şəklində doğranmış portağal və bişmiş alma püresi əlavə edilib 15-20 dəq bişirilir.

Armud və gavalı cemi üçün 1 kq armud, 1 kq gavalı, 6 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Gavalı yuyulub 2 yerə bölünür, armud dilimlənilir və suyla qarışdırılıb 2 st toz-şəkər əlavə edilməklə yumşalana qədər, sonra şəkərin qalan hissəsi tökülüb hazır olana qədər 15-20 dəq bişirilir.

Armud və heyva cemi üçün 1 kq armud, 1 kq heyva, 6 st toz-şəkər və 3 st su götürülür. Təmizlənmiş və yuyulmuş heyva xırda dilimlərə doğranılır, su əlavə edilib yumşalana qədər bişirilir, üzərinə dilimlərə doğranılmış armud, toz-şəkər tökülüb arada qarışdırmaq şərtilə hazır olanadək bişirilir.

Ərik-moruq-çiyələk cemi üçün 1 kq ərik, 0,5 kq moruq, 0,5 kq çiyələk, 5 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Moruq və çiyələk təmizlənilir, yuyulur və süzgəcə tökülüb suyu süzülür. Sonra üzərinə toz-şəkər əlavə edilib 1-2 saat öz şirəsini buraxmaq üçün saxlanılır. Ərik yuyulur, 2 və ya 4 hissəyə bölünüb su əlavə edilir. 8-10 dəq yumşalana qədər bişirilir. Üzərinə şəkərə yatırdılmış moruq və çiyələk tökülüb arada qarışdırmaq şərtilə hazır olanadək bişirilir.

Ərik-gavalı-moruq-çiyələk cemi üçün 0,5 kq gavalı, 0,5 kq ərik, 0,5 kq moruq, 0,5 kq çiyələk, 5 st toz-şəkər və 2 st su götürülür. Bişirilmə qaydası əvvəlki cemdə olduğu kimidir.

Ərik cemi üçün 1 kq əriyə 3 st toz-şəkər və yarım stəkan su götürmək lazımdır. Ərik yuyulur, 2 və ya 4 yerə bölünüb su əlavə edilir. Qarışdırmaq şərtilə 8-10 dəq, sonra şəkər əlavə edilib hazır olanadək bişirilir.

Əncir cemi üçün 1 kq meyvəyə 2-2,5 st toz-şəkər və 0,5 st su götürülür. Əgər əncir çox da şirin deyilsə, onda şəkərin miqdarı 1 st artırılır. Əncir təmizlənilir, süzgəcdə üzərindən ötürülür. 4 yerə bölünür, toz-şəkər və su əlavə edilib, arabir qarışdırmaq şərtilə 20-25 dəq bişirilir.

Gavalı cemi üçün 1 kq meyvəyə 3,5 st toz-şəkər, 1 st su götürülür. Gavalı yuyulub 2 yerə bölünür, çəyirdəyi çıxarılır. İri gavalıları 4 yerə də bölmək olar. Yumşalana qədər su ilə, sonra şəkər əlavə edilib 15-20 dəq hazır olanadək bişirilir.

Moruq cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 3 st toz-şəkər, 1 st su götürülür. Təmizlənmiş moruğu su və yarım stəkan şəkərlə qarışdırmaq şərtilə 5-10 dəq, sonra yerdə qalan şəkər əlavə edilib hazır olana qədər bişirilir.

Feyxoə cemi üçün 1 kq meyvəyə 3,5 st toz-şəkər, 2 st su götürülür. Feyxoə təmizlənilir, yuyulub 2-4 dilimə bölünür, üzərinə su və 1 st şəkər əlavə edilib feyxonun qabığı yumşalana qədər, sonra yerdə qalan şəkər əlavə edilib 10-15 dəq hazır olanadək bişirilir.

Firəng üzümü cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 5 st toz-şəkər, 3 st su götürülür. Firəng üzümü təmizlənilib yuyulur, su və 1 st toz-şəkərlə giləmeyvə əzilənə qədər, sonra isə yerdə qalan şəkəri əlavə edib bişirmək lazımdır.

Xurma cemi üçün 1 kq meyvəyə 3 st toz-şəkər götürülür. Xurma tam yetişib yumşaldıqdan sonra cem bişirilmək üçün yararlı olur. Xurma yuyulur, təmizlənilir, 4-6 dilimə doğranılır, tumu çıxarılır, şəkər əlavə edilib 25-30 dəq hazır olana qədər bişirilir.

Heyva cemi üçün 1 kq təmizlənmiş heyvaya 3 st toz-şəkər və 2-3 st su götürülür. Təmizlənmiş və yuyulmuş heyva xırda

dilimlərə doğranılır, su əlavə edilib yumşalanadək, sonra şəkər əlavə edilib 15-20 dəq hazır olana qədər bişirilir. Cem bişirmək məqsədilə heyvanın turş və turşaşirin sortları götürülməlidir.

Çiyələk cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 4 st toz-şəkər götürülür. Seçilib yuyulmuş çiyələk süzɡəcə tökülüb, sonra emallı qabda üzərinə toz-şəkər əlavə edilib 15-20 dəq bişirilir. Qatı cem almaq məqsədilə kütləyə tərkibində pektin maddəsi çox olan meyvə-giləmeyvə püresi və ya şirəsi qatmaq olar.

Şaftalı cemi üçün 1 kq şaftalıya 3 st toz-şəkər və yarım stəkan su götürmək lazımdır. Şaftalının səthindəki pənbə yun parça ilə təmizlənir, yuyulur, tumu çıxarılıb dilimlənir. Üzərinə su tökülüb 10 dəq qaynadılır, sonra şəkər əlavə edilib hazır olanadək bişirilir. Əgər şaftalının qabığı acıdırsa, soyulmalıdır.

Ev şəraitində cem hazırladıqda onu qaynar şəkildə təmiz və quru bankalara doldurub, ağzını dərhal tənəkə qapaqla və ya plastmas qapaqla bağlayırlar. Əgər cemin bir qədər duru olmasını istəyirsinizsə, onda bişirilmiş cemi isti-isti şüşə bankalara (yaxşı olar ki, ağzı tənəkə qapaqla vintlənən banka olsun) tökün, dərhal ağzını bağlayıb dəmləmə üsulu ilə pasterezə edin. Bu üsulun mahiyyəti ondan ibarətdir ki, iri qalın yorğança stola sərilir, qaynar cem dolu bankalar ağzı bağlandıqdan sonra yorğançanın üzərinə düzülür və sonra üstü basdırılır (qatıq çaldıqda olduğu kimi). Bu şəraitdə 4-6 sat saxlanılır və sonra cem dolu bankalar soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə 1 il qədər saxlanılır.

Əgər hazırladığınız cem çox qatı alınıbsa, onda bankalara isti halda doldurulmuş cem qapaqlar bağlanmamış soyudulur, cemin səthində quru qabıq əmələ gəlir və sonra qapağı bağlanıb saxlanılır.

POVIDLONUN HAZIRLANMASI

Müxtəlif meyvə və giləmeyvə püresinin şəkərlə bişirilməsindən alınan məhsul povidlo adlanır. Yaxşı bişirilmiş, qatı konsistensiyalı povidlo pasterezə edilmədən, kip bağlanmayan

qablarda, saxsı küplərdə və ya balaca taxta çəlləklərdə, hətta yeşiklərdə bir il qədər saxlanıla bilər. Ev şəraitində hazırlanan povidlonu isti halda şüşə bankalara tökür, soyuyub səthi quruyandan sonra ağzını plastmas qapaqla və ya kağızla örtürlər.

Yeşikdə saxlanılacaq povidlo üçün əsasən alma püresindən istifadə edilir, tam qatılaşana kimi bişirilir və soyuduqda bıçaqla kəsmək olur. Bir qayda olaraq, belə povidlonu 1 kq alma püresinə 600-700 q şəkər əlavə etməklə bişirirlər. Yaxılan konsistensiyalı povidlo üçün isə şəkərin miqdarı 800 qram götürülür.

Almadan başqa müxtəlif meyvə-giləmeyvələrdən də povidlo hazırlanır. Lakin başqa meyvə-giləmeyvələrə alma, heyva və tərkibində pektin maddəsi olan digər meyvə-giləmeyvə qatmaq məsləhət görülür. Alma püresi qatılmayan başqa meyvə-giləmeyvə povidlosu bir qədər sıyıq olur, çünki onların tərkibində povidlonu, soyuduqdan sonra qəlizləşdirən (bərk konsistensiyalı edən) pektin maddəsi azdır. Alma püresi qatılmaqla həmin povidlolarda çatışmayan pektinin yeri doldurulmuş olur. Ona görə də, alma püresi ilə başqa meyvə-giləmeyvələrin qarışığından hazırlanmış povidlo yaxşı konsistensiyalı, dadlı və ətirli olur.

Meyvə-giləmeyvələrdən povidlo 2 üsulla hazırlana bilər:

1. Meyvə-giləmeyvə yuyulur, yeyilməyən hissələrdən təmizlənir, üzərinə azacıq su tökülüb bişirilir və isti-isti süzɡəcdən keçirilir. Alınmış püreyə şəkər qatılıb qatışana kimi daim qarışdırmaq şərti ilə bişirilir. Povidlo bişirmək üçün mis və alüminium tiyanlardan və löyənlərdən istifadə edilir. Povidlonun hazır olmasını yoxlamaq üçün taxta qaşığıla povidlo bişirilən qabın dibinə xətt çəkilir, bu zaman xəttin gec birləşməsi onun hazır olduğunu göstərir.

2. Meyvə (alma, armud, heyva və s.) dilimlənib, çəyirdəkli meyvələrin isə (ərik, şaftalı, gavalı və s.) çəyirdəyi çıxarılıb ətçəkən maşından keçirilir. Yaxşı olar ki, əvvəlcə meyvələr qaynayan suda pörtülsün. Çünki pörtülməmiş meyvəni ətçəkən maşından keçirdikdə o, bir qədər qaralır və nəticədə po-

vidlonun rəngi tünd olur. Alınmış püreyə şəkər qatılır, hazır olana kimi bişirilir. Çiyələk, moruq və böyütkəndən povidlo hazırladıqda 3 kq giləmeyvəyə 1 kq şəkər əlavə edilir, 8-10 saat saxlanılır ki, giləmeyvə öz şirəsini buraxsın və sonra hazır olana kimi bişirilir. Lakin bu zaman giləmeyvənin tumu povidlonun içərisində qalır və bir növ şəkəri az olan cəmə oxşayır.

Povidlo bişirərkən meyvə-giləmeyvə püresinə əlavə edilən şəkərin miqdarı meyvənin tərkibindəki şəkərin və üzvi turşuların miqdarından, bişiriləcək povidlonun qatılığından və ümumiyyətlə hər kəsin zövqündən asılı olaraq dəyişə bilər.

Ev şəraitində povidlonu odun üzərinə qoyulmuş qazanda bişirmək lazım gəldiyindən (sənaye üsulu ilə povidlonu buxar qazanlarında və vakuum aparatlarda bişirirlər ki, yanmasın) povidlo yanmasın deyərək onu daim qarışdırmaq lazımdır. Povidlonun bişib hazır olmasını təyin etmək üçün bir az povidlo götürüb dayaz boşqabda soyudurlar, əgər bu zaman axmayan bərk kütlə əmələ gəlsə, qaynama dayandırılır və isti povidlo təmiz, quru bankalara tökülür.

Yaxşı bişirilmiş povidlonu pastərizə etməzlər, çünki onun üzərində əmələ gələn nazik qabıq, xaricdən nəmliyin povidloya keçib xarab olmasına (kif əmələ gəlməsinə və qıçqırmasına) mane olur. Povidlo dolu banka və balonları kəpəkləməyə bir şey yoxdursa, onları perqamentlə və ya selofanla möhkəm sarıyıb bağlamaq lazımdır.

Albalı povidlosu

Albalı - 1 kq, su - 1 st, şəkər - 600 q, şərab turşusu - 2 q.

Albalı təmizlənilir, yuyulur, tumu çıxarılır və üzərinə su tökülüb yumşalana qədər bişirilir. Kütlə süzəcdən və ya ələkdən keçirilir, üzərinə şəkər əlavə edilərək əvvəlcə zəif istilikdə, sonra gur istilikdə qatılana kimi bişirilir. Hazır olana yaxın, əgər albalı şirəndirsə (məsələn, şpanka), şərab turşusu əlavə edilir. Povidlo isti halda təmiz, quru bankalara tökülür və dərhal ağzı kəpəklənilir. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Alma povidlosu

Alma - 1 kq, toz-şəkər - 550-600 q, su - 1 st.

Alma povidlosu hazırlamaq üçün almanın bütün payız və qış sortlarından istifadə olunur. Bu məqsədlə tərkibində pektin və üzvi turşu çox olan alma sortları - Qızıl Parmen, Kassel reneti, Qar qəlvil, Landsberq reneti, Conatan, Belfler, Titovka, Qəndil sinab və s. yerli sortlardan istifadə etmək məsləhətdir.

Alma tam yetişmiş, şirəli, zədələnməmiş olmalıdır. Meyvələr təmiz yuyulur, paslanmayan bıçaqla 2 və ya 4 yerə kəsilir, üzərinə azacıq su tökülür (1 kq almaya 1 st) yumşalana kimi bişirilir. Sonra kütlə süzəcdən keçirilib qabıq, tum, toxum və digər yeyilməyən hissələrdən ayrılır.

Alınmış püreyə şəkər əlavə edilərək daim qarışdırmaq şərti ilə qatılana kimi bişirilir. Güclü alov üzərində qarışdırmaqla bişirilən povidlo xoşagəlməz açıq qəhvəyi rəngdə olur. Hazır povidlo isti-isti bankalara tökülür, səthində nazik quru qabıq əmələ gələcək soyudulur. Povidlonun üstünə perqament kağızı sərilir, ağzı bağlanılır, quru və sərin yerdə saxlanılır.

Armud povidlosu

Armud - 1 kq, şəkər - 500-550 q, su - 1 st.

Povidlo üçün armudun yay və payız sortlarından istifadə edilir. Toxumaları daşlaşmış, qış armud sortlarından povidlo bişirmək məsləhət görülmür. Payız armudlarından povidlo bişirmək üçün onları tam yetişdikdən sonra dərib 5-8 gün otaq temperaturunda saxlayıb əlavə yetişdirirlər. Bəzən armud povidlosunu alma ilə qarışıq hazırlayırlar. Bu zaman 1 kq alma püresinə 1 kq armud püresi və 1 kq şəkər qatılıb alma povidlosunda olduğu kimi bişirilir. Ayrıca armud povidlosu da alma povidlosu kimi bişirilir.

Böyürtkən povidlosu

Böyürtkən - 1 kq, toz-şəkər - 500-600 q, su - 0,5 st.

Böyürtkən təmizlənilir, az-az süzgedə yuyulur, suyu süzüləndən sonra üzərinə su tökülüb 5-8 dəq bişirilir. Kütlə isti halda ələkdən keçirilir və tumu ayrılır. Alınmış püreyə şəkər qatılıb qatılana kimi bişirilir. Böyürtkən ayrılıqda ətirli olmadığı üçün ona ətirli cövhər qatılması və yaxud 1 kq böyürtkənə 200 q qara qarağat və ya meşə moruğu əlavə edilməsi məsləhət görülür.

Hazır povidlo isti halda bankalara tökülür, ağzı kip bağlanılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Qarışıq povidlo

Qarışıq povidlo 2 və daha çox meyvə-giləmeyvənin qarışığından hazırlanır. Əsasən 2 meyvə qarışığı götürülür. Bu məqsədlə ayrı-ayrı meyvədən püre bişirilir, müəyyən nisbətə qarışdırılır, şəkər əlavə edilib qatılana kimi bişirilir.

Dadlı, ətirli və xoş görünüşlü povidlo hazırlamaq üçün aşağıdakılara ciddi əməl etmək lazımdır:

1. Qarışıq povidlonu eyni vaxtda yetişən meyvə-giləmeyvədən hazırlamaq, əgər bu mümkün olmazsa, onda tez yetişən

meyvə-giləmeyvədən şəkərsiz püre hazırlamaq, bankalarda pasterizə üsulu ilə konservləşdirmək və beləliklə bir neçə vaxt sonra yetişən meyvənin povidlosuna (püresinə) qatılıb bişirmək lazımdır.

2. Qarışıq povidlo almaq üçün tərkibində pektin maddəsi və üzvi turşular çox və az olan meyvə-giləmeyvə qarışdırılmalıdır.

Qarışıq povidlonu aşağıdakı reseptlər üzrə 2 və daha çox meyvə-giləmeyvənin və tərəvəzin qarışığından hazırlamaq olar.

1. *Alma-gavalı povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq gavalı püresi, 0,5 kq alma püresi, 600 q şəkər götürülür.

2. *Alma-çiyələk povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq çiyələk püresi, 0,6 kq alma püresi, 1 kq şəkər götürülür.

3. *Alma-ərik povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq ərik püresi, 1 kq alma püresi, 1 kq şəkər götürülür.

4. *Alma-itburnu povidlosu* hazırlamaq üçün 1,5 kq itburnu püresi, 0,5 kq alma püresi, 1,2 kq şəkər götürülür.

5. *Alma-albalı povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq albalı püresi, 0,5 kq alma püresi, 0,8 kq şəkər götürülür.

6. *Alma-şaftalı povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq şaftalı püresi, 0,5 kq alma püresi, 750 q şəkər götürülür.

7. *Alma-böyürtkən povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq böyürtkən püresi, 300 q alma püresi, 650 q şəkər götürülür.

8. *Gavalı-itburnu povidlosu* hazırlamaq üçün 0,5 q kq gavalı püresi, 1,5 kq itburnu püresi, 1 kq şəkər götürülür.

9. *Alma-zoğal povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq zoğal püresi, 1 kq alma püresi, 1 kq şəkər götürülür.

10. *Alma-albalı-qara qarağat povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq alma püresi, 1,5 kq qara qarağat püresi, 0,5 kq albalı püresi, 2,0-1,8 kq şəkər götürülür.

11. *Alma-qabaq povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq alma püresi, 800 q balqabaq püresi, 1 kq şəkər götürülür.

12. *Alma-qovun povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq alma püresi, 800 q qovun püresi, 850 q şəkər götürülür.

13. *Alma-üzüm povidlosu* hazırlamaq üçün 1 kq üzüm əzintisi, 2 kq alma püresi götürülür.

14. *Gavalı-şaftalı povidlosu* hazırlamaq üçün 7 kq (və ya 700 q) gavalı püresi, 3 kq (və ya 300 q) şaftalı püresi, 4 kq (və ya 400 q) toz-şəkər götürülür.

15. *Albalı-gilas povidlosu* hazırlamaq üçün 500 q albalı püresi, 500 q giləs püresi, 300 q şəkər götürülür.

16. *Üzüm-heyva povidlosu* hazırlamaq üçün 10 kq (və ya 1 kq) üzüm əzintisi və 2 kq (və ya 200 q) heyva püresi götürülür.

17. *Qarışıq povidlo* hazırlamaq üçün 1 kq şaftalı, 1 kq alma, 0,5 kq armud, 0,5 kq gavalı (və ya üzüm əzintisi) götürülüb püre hazırlanır və üzərinə 1,5 kq toz-şəkər tökülüb lazımi qatılığa kimi bişirilir.

Qarışıq povidlonu başqa meyvə-giləmeyvələrin müxtəlif nisbətdə qarışdırılması ilə öz zövqünüzə görə hazırlaya bilərsiniz. Lakin əsas məsələ ondadır ki, ətirli meyvəyə nisbətən ətirsiz meyvə-giləmeyvə, çox şirin meyvəyə nisbətən az şirin meyvə-giləmeyvə, çox turş meyvə-giləmeyvəyə nisbətən az turş olanlar qatılmalıdır. Qarışıq meyvə povidlosu üçün meyvələrin hamısı tünd rəngli olmamalıdır, əks halda povidlonun rəngi qaralar.

Qarışıq povidlo hazırladıqda ayrı-ayrılıqda meyvə-giləmeyvə və tərəvəz püreləri əldə edilir, yuxarıda nisbətlərdə qarışdırılır, şəkər əlavə edilir və lazımi qatılığa kimi bişirilir. Hazır povidlo isti halda quru və təmiz bankalara tökülür, sərin, qaranlıq və havası yaxşı dəyişdirilə bilən binalarda saxlanılır.

Zoğal povidlosu

Zoğal püresi - 1 kq, şəkər - 700-800 q, su - 1 st.

Povidlo üçün irigiləli, ətli, tünd qırmızı rəngli və tumu xırda olan şirəli, xoşagələ, turşaşirin dadlı zoğaldan istifadə edilir. Yığılmış zoğal təmizlənir, 2-3 gün saxlanılıb yumşaldılır, axar su altında yuyulur, su əlavə edilib bişirilir. Kütlə süzgəcdən keçirilir, şəkər əlavə edilir, daim qarışdırmaq şərtilə

bişirilir. Qarışdırıcı kürək qabın dibində gec birləşən boş iz buraxana qədər qatılaşıdırılır. Hazır povidlo bankalara isti halda doldurulur, səthi quruyana kimi soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə ağzı bağlı saxlanılır.

Ərik povidlosu

Ərik - 1 kq, şəkər - 800-900 q, su - 1 st.

Povidlo hazırlamaq üçün əriyin irimeyvəli və xırdameyvəli bütün sortlarından istifadə edilir. Əriyin tərkibində turşuluq çox olduğundan tam yetişmiş və yetişib ötmüş əriklərdən povidlo bişirilir. İrimeyvəli və xırdameyvəli ərikləri qarışdırmaq məsləhət görülür. Çünki irimeyvəli əriklərdə turşuluq nisbətən çoxdur, xırdameyvəlilər isə daha ətirlidir. Bunların qarışığından yaxşı xarici görünüşə, yüksək dada və ətirliyə malik keyfiyyətli povidlo almaq mümkündür.

Meyvələr təmizlənir, axar su altında yuyulur, tumu çıxarılır, çürümüş, yararsız və zədəli meyvələr ayrılır, üzərinə azacıq su tökülür, yumşalana kimi bişirilir, süzgəcdən keçirilir. Alınmış püreyə şəkər qatılıb, qatılaşana qədər daim qarışdırmaq şərtilə bişirilir. Ərik povidlosu saxlanılma zamanı tez xarab olduğundan yaxşı bişirilməlidir. Povidlonu qaynar halda bankalara yığıb üzərinə əridilmiş parafin tökür, soyuduqdan sonra ağzını bağlayıb sərin və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Gavalı povidlosu

Gavalı povidlosu şəkərsiz və şəkərlə hazırlanır.

1. Şəkərsiz gavalı povidlosu hazırlamaq üçün tam yetişmiş, şirin meyvəli, turşuluğu az olan gavalı sortlarından istifadə edilməlidir. Povidlo üçün ayrılmış gavalılar tünd rəngdə, yumşaq konsistensiyalı, çəyirdəyi ətliyindən asan ayrılan, ətliyi sarımtıl rəngli, lakin öz formasını itirməmiş olmalıdır. Povidlo üçün iri və meyvəsi bərk gavalılar götürülür, saplağı qoparılır, axar su altında yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır və üzərinə azacıq su tökülüb (1 kq gavalıya 1 st su) 20-25 dəq bişirilir. Sonra kütlə

bir qədər soyudulur, qabığı və bərk hissələri ayırmaq məqsədilə süzgedən keçirilir. Dayaz ləyəndə və ya tiyanda taxta kürəklə aramsız qarışdırmaq şərti ilə qatılaşdırılır. Povidlonun hazır olması kürəklə qarışdırıldıqda tiyanın dibində gec bitişən boşluğun yaranması ilə müəyyən edilir.

Hazır povidlonu isti-isti bankalara töküüb soyudurlar. Tam soyudulmuş povidlonun səthində quru qabıq əmələ gəlir. Povidlonun kiflənməsinin qarşısını almaq üçün bankanın ağzına ərinmiş parafin tökülür. Əgər saxlanılan zaman povidlonun səthində kif əmələ gələrsə, lakin qızcırma baş verməzsə, onda üst qat qaşıqla yığılıb atılır.

2. Gavalı püresi - 1 kq, şəkər - 450-500 q, su - 1 st və ya gavalı - 1 kq, alma püresi - 250-300 q, şəkər - 500 q.

Şəkər əlavə etməklə gavalı povidlosunu şirin gavalı sortları ilə yanaşı başqa gavalılardan da hazırlamaq olar. 1 kq çəyirdəksiz gavalıya 1 st su əlavə olunub 20-25 dəq bişirilir, süzgedən keçirilir, üzərinə şəkər əlavə edilib daim taxta kürəklə qarışdırmaq şərti ilə bişirilir. Bəzən gavalı povidlosunun dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona 250-300 q alma püresi qatılır və bişirilir. Bu, povidlonun səthinə parıltı verir və onun konsistensiyasını bərkidir. Hazır povidlo quru və təmiz bankalara dolodurulur, soyudulur, səthinə dairəvi kəsilmiş perqament sərilir. Bankanın ağzı təmiz kağızla və ya plastmas qapaqla örtülüb ip bağlanır. Povidlo sərin, quru və havası yaxşı dəyişdirilən otaqlarda saxlanılır.

Gilas povidlosu

Gilas - 1 kq, şəkər - 500 q, su - 0,5 st, şərab turşusu - 1 q.

Povidlo üçün ətliyi qırmızı gilə sortları götürülməlidir. Ağ və sarı gilə sortları mürəbbə bişirmək üçün yaxşıdır. Tam yetişmiş gilə götürülür. Axar su altında yuyulur, tumu çıxarılır, ətəkən maşından keçirilir, su və şəkər əlavə edilib qatılaşana kimi bişirilir. Ətirləndirmək üçün bir neçə damla cövhər və ya pellarqoni yarpağı əlavə edilir.

İtburnu (Dərgil) povidlosu

İtburnu püresi - 700 q, alma püresi - 300 q, toz-şəkər - 350 q.

İtburnu C vitamini ilə zəngin olduğu üçün ondan qidalı və yüksək keyfiyyətli povidlo əldə edilir. Povidlo üçün tam yetişmiş, lakin yetişib ötməmiş itburnu meyvəsi götürülür.

İtburnu təmizlənilir, yuyulur və 1 kq meyvəyə 2-3 st su əlavə edilib yumşalana kimi bişirilir. Sonra kütlə xırda gözcüklü süzgedən keçirilir, alınmış püreni iynəvari qılcıqlardan təmizləmək üçün onu 3-4 qat tənizdən keçirirlər. Alma püresi ayrıca hazırlanıb itburnu püresi ilə qarışdırılır. Kütləyə toz-şəkər əlavə edilib daim qarışdırmaq şərti ilə gur istilikdə qatılaşana kimi bişirilir. Hazır povidlo isti halda bankalara doludur, soyudulur, ağzı kəpəklə bağlanılır, sərin, qaranlıq və quru yerdə saxlanılır.

QEYD: İtburnu meyvəsini bişirməzdən qabaq xırdalayıb axar su altında çoxlu yumaqla da daxilindəki qılcıqlardan təmizləmək olar.

Moruq povidlosu

Moruq - 1 kq, su - 0,5 st, toz-şəkər - 600 q.

Moruq təmizlənilir, saplağı çıxarılır və süzgedən az-az axar su altında yuyulur. Üzərinə su əlavə edilib 5-8 dəq bişirilir, iri gözcüklü ələkdən keçirilir ki, tumu ayrılınsın, alınmış püreyə şəkər qatılıb qatılaşana kimi bişirilir. Hazır povidlo bankalara yığılır, ağzı kəpəklə bağlanılır, sərin, qaranlıq binalarda saxlanılır.

Heyva povidlosu

Heyva püresi - 1 kq, toz-şəkər - 500-550 q.

Povidlo hazırlamaq üçün heyvanın şirəli, ətirli və turşasının sortları götürülür. Heyvanın səthindəki pənbəni yun parça ilə silib təmizləyirlər, 6-8 dilimə doğrayır və axar su altında yuyurlar. Heyva təmizlənilir. Doğranmış heyvalar bir qədər su

(təxminən 1 kq heyvaya 1,5 st) əlavə edib yumşalana qədər bişirilir, soyudulur və əllə əzişdirilib eynicinsli kütlə halına salınır. Kütləni süzgəcdən keçirmək məsləhətdir. Bişmiş heyvani ətçəkən maşından da keçirmək olar. Bu zaman maşına daşlaşmış toxumaları, qabığı və tumları saxlayan xırda gözcüklü şəkəyə qoyulur. Alınmış heyva püresinin çəkisi müəyyənləşdirilir, üzərinə toz-şəkər əlavə edilir, qatılış bəzən hazır olana qədər bişirilir. Povidlonu isti-isti bankalara yığır, soyudur, ağzını kip bağlayır, quru və sərin yerdə saxlayırlar.

Çiyələk povidlosu

Çiyələk - 1 kq, su - 0,5 st, toz-şəkər - 600 q, şərab turşusu - 0,5 ç.q.

Çiyələk axar su altında yuyulur, təmizlənir, üzərinə azacıq su tökülüb yumşalana kimi bişirilir, ələkdən keçirilib tumu ayrılır və alınmış püreyə şəkər əlavə edilib qatılana qədər bişirilir. Hazır olana yaxın şərab turşusu qatılır. Çiyələyi bişirmədən də əzişdirib püre halına salmaq olar, lakin bu zaman tumları çətin ayrılır.

Şaftalı povidlosu

Şaftalı püresi - 1 kq, toz-şəkər - 700-800 q, şərab turşusu - 0,5 ç.q.

Povidlo bişirmək üçün şaftalının tumu asan ayrılan payız sortlarından istifadə edilməsi məsləhət görülür. Tam yetişmiş, bərk ətliyi olan şaftalılar yuyulur, tumu çıxarılır və bir neçə yerə dilimlənir. Şaftalılar qazana və ya testə yığılıb bir qədər su (1 kq şaftalığa 0,5 st su) əlavə edilir və azacıq yumşalana kimi bişirilir. Püre tündləşməsinə deyərək isti-isti sürtgəcdən keçirilir, üzərinə toz-şəkər əlavə edilib gur istilikdə daim qarışdırmaq şərti ilə lazımı qatılığa qədər bişirilir. Hazır olmağa az qalmış povidloya suda əridilmiş şərab turşusu əlavə edilir. Povidlonu isti halda bankalara doldurur, soyudub səthində

quru təbəqə əmələ gəldikdən sonra ağzını kip bağlayır, sərin, quru və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

QURU MÜRƏBBƏNİN (SUKATIN) HAZIRLANMASI

Sukat istehsalında sıx ətliyi olan meyvə (alma, armud, heyva, ərik, şaftalı, gavalı, əncir, limon, portağal qabığı və s.) və tərəvəz (qovun, qarpız, qabaq və s.) şəkər şərbətində bişirilir, sonra qurudulur, toz-şəkərlə urvalanır. Sukatdan tort, pirojna, keks və digər şirniyyat məmulatlarını bəzəmək və içlik hazırlamaq, eləcə də çay yanında süfrəyə vermək üçün istifadə olunur.

Sukat da mürəbbə kimi arada 6-8 saat saxlanılmaq şərti ilə 3-4 dəfəyə bişirilir. Bişirmələr arası 2-4 gün şəkər şərbətində saxlanılır ki, şəkəri özünə çəksin və meyvə-tərəvəz şəffaflaşsın. Sonuncu bişirmədən sonra meyvə-tərəvəz şərbətdə 1-3 həftə saxlanıla bilər. Bişirilmiş meyvə süzgəcə tökülüb şirəsi axandan sonra sərilib qurudulur. Bəzən bişirilib şirəsi süzülüb meyvə toz-şəkərlə urvalanıb, sonra qurudulur. Sukatı bişirərkən ona patka və limon turşusu əlavə etmək məsləhət görülür. Çünki belə halda sukat gec quruyur və havadan nəm çəkib xarab olur. Əgər meyvə çox turşudursa, onda bişmiş meyvəni süzgəcə yığıb üzərindən qaynar su ötürmək, su süzüləndən sonra toz-şəkərlə urvalayıb qurutmaq lazımdır. Qurumuş sukatın səthində parlaq şəkər qabığı əmələ gəlir. Sukatı quru və sərin yerdə saxlamaq lazımdır.

Sənaye üsulu ilə sukat hazırladıqda şirədə quru maddənin miqdarı 78%, meyvədə 70-72% olduqda bişirmə dayandırılır. Sonra bişirilmiş meyvələr şirədən çıxarılıb 40-60°C-də 12-18 saat qurudulur. Sukatın tərkibində 14-17% su olduğu üçün konservləşmiş məhsul kimi uzun müddət keyfiyyətini itirmədən qalır.

QEYD: Sukat hazırlanarkən meyvə-tərəvəz bişirilən şərbət (şirə) qalır. Həmin şərbəti müvafiq meyvə cəmi hazırladıqda şəkər əvəzinə istifadə etmək olar. Eyni zamanda ondan peçenyə və ya pryanik hazırlamaq mümkündür. Bu məqsədlə

1 st şərbətə (şirəyə) 50-100 q marqarin, 1-2 ədəd yumurta, yarım ç.q. soda, 3 st əla sort un və zövqünüzə görə ədviyyat (vanilin və ya portağal qabığı ovuntusu, hil, ədviyyat qarışığı) əlavə edib bərk xəmir yoğurun və qoz boyda yumrular hazırlayıb vaxt istilikdə 20-25 dəq bişirin.

Alma sukati

Alma - 1 kq, toz-şəkər - 5 st, su - 2 st.

Sukat hazırlamaq üçün əzilməyən şirin alma sortları götürülür. Almaları yuyub qabığını soyur, 2 və ya 4 yerə bölüb təmizləyirlər. Xırda almaları bütöv də bişirmək olar. Hazır almalar 5-10 dəq qaynayan suda saxlanılır və dərhal soyuq suda soyulur. Alma qaynadılan sudan və 4 st toz-şəkərdən 35-40%-li şərbət hazırlanır, almanın üstünə tökülüb 3-4 saat saxlanılır, ikinci dəfə 5-7 dəq qaynadılıb 6-8 saat saxlanılır, üçüncü dəfə əməliyyat təkrar edilir və dördüncü dəfə almalar şəffaflaşanaqədək bişirilir. Almalar süzgəcə tökülür, şirəsi ayrılır, üstünə toz-şəkər səpilir və qurudulur.

Armud sukati

Armud - 1 kq, toz-şəkər - 4,5 st, su - 3,5 st.

Sukat hazırlamaq üçün armudun gec bişən sortları götürülməlidir. Kiçik armudları bütöv, iriləri isə 2 və ya 4 yerə bölüb təmizləyirlər. Hazırlanmış armud turşulaşdırılmış suda 8-15 dəq bişirilir, dərhal soyuq su altında soyudulur. Armud bişirilmiş sudan şərbət hazırlanır və armudun üstünə tökülüb 4-6 saat saxlanılır. Soyuduqdan sonra 4-5 dəq qaynadılıb 10-12 saat saxlanılır və bu əməliyyat armudlar şəffaflaşana qədər 3-4 dəfə təkrar edilir. Bişmənin sonunda 1-2 q vanilin əlavə edilir. Bişirilmiş armudlar süzgəcə tökülür, şirəsi ayrılır, quru və isti yerdə sərilib qurudulur. Əgər gec quruyarsa, onda bişmiş armudları toz-şəkərdə urvalayır və səthində quru qabıq əmələ gələndə kimi qurudurlar. Bankalara yığılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Qarpız sukati

Təmizlənmiş qarpız qabığı - 1 kq, toz-şəkər - 5 st, su - 3 st.

Bu məqsədlə qalınqabıq qarpız sortlarından istifadə edilməlidir. Qarpızın yumşaq hissəsi və bərk yaşıl qabığı təmizlənilib kənar edilir. Sonra müxtəlif formada (dördbucaq, kvadrat, ulduz, üçbucaq və s.) doğranmış ağ rəngli qabıqları 5-10 dəq suda bişirirlər. Qarpız qabıqlarını süzgəcə töküb suyunu süzür və şəkər qatıb şərbət hazırlayırlar. Sonra qarpız qabıqlarını qaynar şəkər şirəsinə töküb 10-12 saat saxlayır, arada 6-8 saat saxlamaq şərtilə hər dəfə 8-10 dəq qaynadılıb 3-4 dəfəyə bişirirlər. Bişmiş kəhrəba rəngli şəffaf qarpız tikələrini şirədən çıxarıb, soyuduqdan sonra toz-şəkərlə urvalayıb qurudurlar.

Qovun sukati

Təmizlənmiş qovun - 1 kq, toz-şəkər - 4 st, su - 3 st.

Bu məqsədlə bərk lətli qovunu dilimləyib özək və bərk qabıq hissədən təmizləyir, eyni ölçüdə müxtəlif formalı tikələrə doğrayırlar. Qaynar suda 5-8 dəq bişirilən qovunu şəkər şərbətinə salıb 8-10 saat saxlayır, 5-6 dəq bişirib yenidən 8-10 dəq saxlayırlar. Bu əməliyyat 2-3 dəfə təkrar edilib qovun şəffaflaşanaqədək davam etdirilir. Axırda bişmiş qovun tikələrini şirədən çıxarıb soyudur, toz-şəkərlə urvalayıb qurudurlar.

Qabaq sukati

Təmizlənmiş qabaq - 1 kq, toz-şəkər - 4-5 st, su - 1 st.

Qabağın qabığı və toxumu təmizlənilib kub şəklində doğranılır. Bir saat sodalı məhlulda saxlanılır (1 l suya 1 ç.q. soda), axar su altında yuyulur və suyu süzülmək üçün süzgəcə yığılır. Şəkərə su əlavə edilib şərbət bişirilir, kəfi yığılır, hazırlanmış qabaq tikələrinin üzərinə tökülüb qaynayanadək qızdırılır və sonra soyunanadək saxlanılır. Bu əməliyyat 4-5 dəfə təkrar edilir. Axırda qabaq mürəbbəsi kimi qabaq tikələri şəf-

faflaşanadək bişirilir. Bişmiş qabağı süzgəcə töküüb şirəsini ayırır, səthinə toz-şəkər səpib qurudurlar.

Qabaq sukətini piroq üçün içlik hazırladıqda, tort və pirojnanı bəzədikdə istifadə edirlər. Qabaq sukətini çay yanında da vermək olar. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Ərik sukəti

Tumu çıxarılmış ərik - 1 kq, toz-şəkər - 6 st, su - 2-3 st.

Sukat hazırlamaq üçün tam yetişmiş, ətliyi bərk olan yumurtavari formalı ərik götürülür. Ərik bıçaqla yarıya bölünür, çəyirdəyi çıxarılır, üzərinə şəkər şərbəti tökülüb 3-4 saat saxlanılır. İkinci dəfə qaynayana qədər qızdırılır və 8-10 saat saxlanılır, üçüncü dəfə 5-8 dəq qaynadılıb yenə 8-10 saat saxlanılır, dördüncü dəfə əriklər şəffaflaşanadək bişirilir. İsti halda süzgəcə tökülür, şirəsi ayrılır və soyuduqdan sonra toz-şəkərlə urvalanıb quru və isti yerdə sərilib qurudulur. Çərəz kimi süfrəyə verilir.

Gavalı sukəti

Gavalı - 1 kq, toz-şəkər - 6 st, su - 4 st.

Sukat üçün iri meyvəli, bərk ətlikli, çəyirdəyi asan ayrılan şirin gavalı sortları götürülür. Sukat çəyirdəyi çıxarılmış bütöv və ya yarıya bölünmüş gavalıdan hazırlanır. Gavalıların üzərinə şəkər şərbəti (5 st şəkər, 4 st su) tökülür, 3-4 saat saxlanılır, ikinci dəfə qaynayana qədər qızdırılır və 8-12 saat saxlanılır, üçüncü dəfə 5-8 dəq qaynadılıb soyuyana qədər saxlanılır və dördüncü dəfə gavalılar şəffaflaşanadək bişirilir. Gavalılar isti halda süzgəcə tökülüb şirəsi ayrılır, üstünə 1 st toz-şəkər səpilir və qurudulur.

Limon qabığından sukət

Limon qabığı - 10 ədəd, toz-şəkər - 4 st, su - 2 st.

Limon uzununa dörd yerə bölünüb özək hissəsi təmizlənir və şirəsi müvafiq məqsədlər üçün istifadə edilir. Limon

qabığı 10-15 dəq az miqdarda suda bişirilib acılığı çıxmaq üçün 2 gün soyuq suda isladılır və gündə 3-4 dəfə suyu dəyişdirilir. Sonra limon qabıqlarının üzərinə qaynar şərbət tökülür, 5-8 saat saxlanılır, yenidən qızdırılır, 3-4 dəq qaynadılıb 8-10 saat saxlanılır. Bu əməliyyat 2-3 dəfə təkrar edilir. Bişib şəffaflaşmış limonlar süzgəcə tökülür (və yaxud kəfkiqlə çıxarılır), şirəsi ayrıldıqdan sonra qurudulur. Şəkər kirşanı ilə urvalanır, quru və sərin yerdə saxlanılır.

Portağal qabığından sukət

Portağal qabığı - 10 ədəd, toz-şəkər - 4 st, su - 5 st.

Portağalın qabığı bıçağın ucu ilə 4 yerə bölünür, qopmaması üçün ehməlcə soyulur. Acılığı çıxarmaq məqsədilə 2-3 dəq suda qaynadılır və gündə 2-3 dəfə suyunu dəyişdirməklə 2 gün soyuq suda saxlanılır. Beləliklə, hazırlanmış portağal qabıqlarını bir-birinin üstünə qoyub dik şəkildə yastı qazana yığır və üzərinə şəkər şərbəti töküüb 5-6 saat saxlayırlar. Şərbəti süzüb qaynadır və yenidən portağal qabıqlarının üstünə tökürlər. Əməliyyat 3-4 dəfə təkrar edilir. Axırncı bişirmədən sonra portağal qabıqları şirədən çıxarılıb qurudulur. Bişmiş portağal qabıqlarını şirədə 10-12 gün saxlayıb sonra da qurutmaq olar.

Heyva sukəti

Təmizlənmiş heyva - 1 kq, toz-şəkər - 5 st, su - 5 st.

Heyvanın səhindəki pənbə yun parça ilə təmizlənir, yuyulur, iri dilimlərə doğranılır, üzərinə su tökülür, 8-10 dəq bişirilir. Bişmiş heyva süzgəcə tökülür. Heyva bişən suya 4 st toz-şəkər əlavə edilib şərbət bişirilir. Heyva şərbətə tökülür, arada 8-10 saat saxlanılmaqla 3-4 dəfəyə bişirilir. Süzgəcə tökülür, şirə süzüldükdən sonra 1 st toz-şəkərlə urvalanır və qurudulur.

Alana

Şaftalı - 1 kq (orta irilikdə 10 ədəd), qoz ləpəsi - 250 q, toz-şəkər - 350 q, darçın - 2 q, hil - 2 q, muskat cövüzü - 2 q.

Alana tumu asan çıxan «Nazlı» sortundan hazırlanır. Dəymiş şaftalıların qabığı tiyəsi nazik, iti bıçaqla soyulur, taxta taqalara düzülüb güntutar yerdə bir neçə gün saxlanılıb qurudulur. Bu vaxt şaftalıların üstünə tənzip çəkilib ki, səthinə toz qonmasın. Şaftalıları alanəm olanda üst tərəfdən dəlib çəyirdəyini sıxaraq çıxarırlar. Sonra şaftalıları açıq tərəfi (tumu çıxarılan yer) üstə olmaqla taqalara düzülür və bir qədər də saxlanılır ki, şaftalıların içərisi də üst hissəsi kimi qurusun. Lakin şaftalı tam qurumamalıdır ki, onun içərisini doldurmaq olsun.

Qoz toz-şəkərlə qarışdırılıb ətçəkən maşından keçirilir, ona üyüdülmüş darçın, hil və muskat cövüzü qatılır. Bütün bunlar qarışdırılır və şaftalıların içərisinə doldurulur. Ayrı bir şaftalıdan kiçik qapaqlar kəsilib içərisinə doldurulan yerə qapanır, sonra içi doldurulmuş şaftalıları muncuq kimi sapa düzülür və havalı yerdə sərilib qurudulur.

Alana kimi şirniyyat Ordubadda şirin armuddan, albu-xaradan, sarı iri alçadan da hazırlanır.

Doşabların hazırlanması

Azərbaycanda hələ qədimdən şirin meyvə-giləmeyvələrin və bostan tərəvəzlərinin (qarpız və qovun) şirəsindən qatılaşıdırma yolu ilə doşab hazırlanır. Bu məhsullar təbii meyvə-giləmeyvə şirəsindən və həmçinin şəkər əlavə etməklə hazırlanır. Doşab (bəkməz) ağ tutdan, üzümdən, qarpız və qovundan hazırlanır.

Azərbaycana şəkər gətirilənə qədər mürəbbə tipli məhsullar şirin meyvə-giləmeyvələrin şirəsi və balla hazırlanırdı. Bu məqsədlə şirin üzüm və tut şirələrindən daha çox istifadə olunur. Üzüm doşabı və üzümdən hazırlanan riçal haqqında məlumat üzümdən alınan şirin məhsullar bölməsində verilmişdir.

Tut doşabı

Doşabı 2-ci və sonrakı dəfələr silkələnib yığılmış tutdan hazırlamaq məsləhət görülür. İlk dəfə tutu silkələdikdə onun tərkibində şəkər az olduğu üçün keyfiyyətli doşab alınmır. Tutun üstünə (bir vedrə tuta 1 litrdən az olmayaraq) su tökülüb vaxt istilikdə 1 saata qədər bişirilir. Sonra sıx parça kisələrə tökülür, şirəsi çıxarılır. Şirə emalı ləyəyə, yaxud qalaylanmış mis tiyana tökülür, qaynadılır, arabir üstünə çıxan kəf yığılır. Şirənin həcmi 5-6 dəfə azaldıqda onun hazır olub-olmadığını yoxlayırlar. Doşab hazır olduqda nəlbəkiyə tökülən soyumuş damcılar yayılmır, yaxud çox gec yayılır. Doşab soyudulur, şüşə bankalara tökülür, ağzı qapaqla kəp bağlanılır.

Qarpız bəkməzi

Qarpız yuyulur, iri qabın içində 4 yerə bölünür. İçi çıxarılıb əzilir, şirəsi sıxılır və tənzipdən süzülür. Şirə qaynadılır, kəfi yığılır və həll olmamış hissəciklərdən təmizlənmək üçün şirə bir də süzülür. Arabir qarışdırmaq şərti ilə həcmi 5-6 dəfə azalana qədər bişirilib qatılaşıdırılır. Hazır olması tut doşabında olduğu kimi müəyyən edilir. Qarpız bəkməzi bal kimi qatı olur.

Qovun bəkməzi

Qovun kəsilir, tumları çıxarılır, sonra içi əzilir, ya da ət maşından keçirilir, şirəsi tənzipdən süzülüb qarpız bəkməzi kimi bişirilir. Əgər qovunun ətliyi bərkdirsə, onu xırda-xırda doğrayıb üzərinə su tökürlər. 1 saata qədər bişirilir və sonra şirəsi süzülüb qatılaşıdırılır.

Tut riçalı

Seçilmiş iri giləli ağ tut – 1 kq, şirə hazırlamaq üçün tut – 6-8 kq, su – 1 litr.

Tut silkələnir, iri gilələr seçilib aşızənə yığılır. Riçal üçün seçmə tutu əl ilə də yığmaq olar.

Şirə hazırlamaq üçün xırda və yetişib ötmüş tutun üzərinə su əlavə edilib 40-50 dəq. bişirilir. Sonra bir qədər soyudulub (50°C temperatura qədər) şirəsi bezdən tikilmiş torbadan sıxılıb çıxarılır. Şirə mis tiyana və ya emallı ləyənə tökülüb qaynadılır.

Arabir kəfi yığılır. Şirənin rəngi tündləşib qatılaşıqda üzərinə seçilmiş tut əlavə edilir və mürəbbə kimi hazır olana qədər bişirilir. Soyudulur, bankaya tökülüb ağzı möhkəm bağlanır və qaranlıq, sərin yerdə saxlanılır.

Gilas riçalı

İrigiləli gilə – 1 kq, şirə hazırlamaq üçün tut 6-8 kq, su – 1 litr.

Məlum olduğu kimi Azərbaycan şəraitində gilə və tut eyni vaxtda yetişir. Keçmişdə şəkər olmayanda və yaxud az tapılanda giləsdən qatılaşıdırılmış tut şirəsində riçal bişirilirdi.

Hazırlanma qaydası tut riçalında olduğu kimidir, şirə hazır olduqda ona gilə tökülüb, mürəbbə kimi bişirilir.

AZƏRBAYCAN ŞƏRBƏTLƏRİ VƏ İÇKİLƏRİ

Hər bir xalqın öz sevimli içkisi vardır. Ruslar kvas, almanlar və çexlər pivə, bolqarlar buza, amerikalılar koka-kola, azərbaycanlılar isə şərbət içməyi daha çox xoşlayırlar. Məhz buna görə də Azərbaycanda ən geniş yayılmış spirtsiz içki şərbət hesab edilir. Nəhərdən sonra müxtəlif meyvə və giləmeyvələrlə yanaşı limon, reyhan, nanə, zəfəran və başqa ətirli-ədviyyəli bitkilərdən hazırlanmış şərbətlər verilir.

Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməyi şirin təamla qurtarmalıdır. Fizioloqların dediyi kimi «qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq, bu tələbin son obyektinə özünə qətiyyət həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır». Ona görə də hələ qədimdən Azərbaycanda nahar və şam yeməyi şərbət və ya şirniyyatla başa çatdırılır. Şərbətlər şadanalıq rəmzi olaraq toy və ziyafət məclislərində, qonaq qəbul edildikdə və başqa şadanalıqda içilir. Şərbəti plov yanında da verirlər.

Şərbətlərin hazırlanmasında şəkər, ətirli-ədviyyəli bitkilər, meyvə-giləmeyvə, qaynadılıb soyudulmuş su və buzdan istifadə edilir. Bəzi şərbətlərə boymadərən, bədmüşk və qızılgülədən çəkilmiş güləb əlavə edilir. Boymadərənin çiçək və yarpaqlarından distillə üsulu ilə boymadərən güləbı çəkilir və şərbətə qatılır. Xalq təbabətində boymadərən iştahgətirici və həzmedici dərman vasitəsi kimi istifadə edilir. Plov yanında boymadərən güləbı əlavə edilmiş şərbət içildikdə həzm orqanlarının fəaliyyəti yaxşılaşır. Bədmüşk güləbı isə südlü şərbətə və ovşalaya qatılır.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində qəndab, xoşab, səhləb, heyva şərbəti və atlama kimi sərinləşdirici içkilərdən də istifadə edilir. Lakin bu içkilər yerli əhəmiyyət kəsb edir. Çünki bu vaxta qədər həmin içkilərin hazırlanması dövrü mətbuatda və xüsusi ədəbiyyatlarda dərc olunmamışdır.

Şərbətlər və şirin içkiləri hazırlamaq üçün 8-12 saat ətirli-ədviyyəli bitkiləri su-spirt qarışığında və ya ilıq suda saxlanılır.

lır və süzülür. Şəkərdən şərbət bişirilir və soyudulur. Sonra reseptə müvafiq olaraq xammallar və yarımfabrikatlar qarışdırılır, lazım gələrsə yenidən süzülür, soyudulur və süfrəyə verilir. Əgər şərbət süfrəyə ağzı enli su qrafinlərində və bardaqlarda verilsə, onda şərbətə buz tikələri salmaq olar, butulka və ağzı dar qrafinlərdə verildikdə isə şərbəti əvvəlcədən soyuducuda saxlayıb soyudurlar.

Şərbətlərdən başqa ev şəraitində cari istehlak üçün meyvə-giləmeyvədən və tərəvəzdən müxtəlif içkilər hazırlanır. İçki hazırlamaq üçün tərkibində 60-65% şəkər olan meyvə-giləmeyvə şərbətlərindən də istifadə olunur. İçkinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün onlara limon turşusu və ya limon şirəsi əlavə edilir.

Şərbətlər və şirin içkilərin çeşidi aşağıda izah edilir. Reseptlər 1 l içki üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Albalı şərbəti

Albalı - 400 q, toz-şəkər - 200 q, limon şirəsi - 4 ç.q., su - 400 ml.

Albalı şərbəti hazırlamaq üçün albalını yuyur, tumunu təmizləyib yaxşı-yaxşı əzirlər. Şirəsini çıxarıb ayrı qaba tökür, yerdə qalan cecənin üzərinə su əlavə edib azacıq qaynadılır. Sonra soyudub süzür, limon şirəsi, şəkər və albalı şirəsi əlavə edib, lazım gələrsə yenidən tənzifdən süzülür. Süfrəyə soyuq halda stəkanlarda və ya iri qədəhlərdə verilir.

Albalı şirəsindən içki

Albalı şirəsi - 200 ml, su - 800 ml, şəkər - 80 q, limon turşusu - dada görə.

Qaynadılıb soyudulmuş suya albalı şirəsi, şəkər və limon turşusu əlavə edilib qarışdırılır, süzüb soyuq halda süfrəyə verirlər. Bu içkini hazırlamaq üçün sənaye üsulu ilə hazırlanmış albalı şirəsi və ya albalı şərbətindən də istifadə etmək olar.

Alma şirəsindən içki

Alma şirəsi - 600 ml, su - 400 ml, şəkər - 50 q, dada görə 1-2 ç.q. 7%-li limon turşusu.

Qaynayan suya şəkər əlavə edib qarışdırılmalı, soyudub üzərinə alma şirəsi və limon turşusu məhlulu əlavə edib süzməli. Şirəni soyudub iri qədəhlərdə və ya qrafinlərdə süfrəyə verməli.

7%-li limon turşusu məhlulu hazırlamaq üçün 1 ç.q. limon turşusu 100 ml suda həll edilir, süzülür və ağzı bağlı şüşə qabda saxlanılır.

Alma və itburnu içkisi

Qurudulmuş itburnu - 100 q, alma - 300 q, su - 1100 ml, şəkər - 20 q.

Almanı 4 yerə bölüb toxum kamerasını təmizlədikdən sonra nazik dilimlərə doğrayır, üzərinə kütləsinin ikiqat artıq miqdarında, yəni 600 ml su töküüb zəif istilikdə 6-8 dəq qaynadıb, sonra süzürük. Suyun yerdə qalan hissəsinə itburnu meyvəsi əlavə edib 10 dəq qaynadır, 1 gün saxladıqdan sonra süzürük. Alınmış alma və itburnu içkiləri qarışdırılır, üzərinə şəkər tökülür və həll olana qədər qarışdırılır, soyudulur və süfrəyə verilir.

Ballı itburnu içkisi

Qurudulmuş itburnu - 100 q, şəkər - 50 q, bal - 100 q, su - 1100 ml.

Yuyulmuş itburnunun üzərinə soyuq su tökülür, qaynayan qədər qızdırılır, 8-10 dəq qapağı örtük minalı (emallı) qazanda zəif qaynadılır. 1 gün (24 saat) saxlanılır, süzülür, üzərinə şəkər və bal əlavə edilir, soyudulub süfrəyə verilir. Bu içki vitaminli və ballı olduğundan insan orqanizmi üçün pəhrizi və fizioloji əhəmiyyəti vardır.

Vitaminli itburnu içkisi

Qurudulmuş itburnu - 100 q, şəkər - 200 q, gülab - 50 ml, su - 1000 ml.

Soyuq suda yuyulmuş itburnunu emallı qazanda üzərinə qaynar su töküb 8-10 dəq ağzı örtülü halda qaynatmalı. 1 gün saxladıqdan sonra meyvələri sıxıb şirəsini çıxarmaqla suyunu tənziədən süzməli, şəkər və gülab əlavə edib soyutmalı.

Qəndab

Şəkər - 100 q, bal - 50 q, gülab - 100 ml, su - 800 ml.

Qəndab şərbəti hazırlamaq üçün şəkər isti suda əridilir və bal əlavə edilir. Alınmış şərbətin üzərinə bir o qədər də ətirli-ədviiyəli bitkilərdən (boymadərən, bədmüşk, nanə, pişik nanəsi və s.) çəkilməmiş gülab qatılır. Ətirli olmaq məqsədilə qəndab şərbətinə gülab və ya gül suyu da əlavə edilə bilər. Qəndab şərbəti iştahaçma xüsusiyyətinə malikdir. Plov və başqa yağlı Azərbaycan xörəklərinin yanında verilir. Qidanın həzminə və mənimsənilməsinə kömək edir. Qəndab şərbətinə xalq təbabətində bədənin ümumi zəifliyinin, qan azlığının, baş gicəllənməsinin profilaktikasında istifadə edilir.

Qızılgül şərbəti

Şəkər - 120 q, reyhan və ya nanə toxumu - 8 q, qızılgül yağı - 0,25 q, su - 800 ml, buz - 200 q.

Şərbət hazırlamaq üçün istiliyi 45-55°C olan qaynadılmış suda reyhan və ya nanə toxumu qatılıb 3-4 saat saxlanılır, süzülür, şəkər şərbəti və qızılgül yağı qatılıb soyudulur. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz tikələri salınır.

Ərik şərbəti

Şəkər - 60 q, ərik qurusu - 500 q, su - 800 q, buz - 100 q.

Ərik şərbətini hazırlamaq üçün çəyirdəyi ilə birlikdə qurudulmuş ərik (uryuk) soyuq suda yuyulur, üzərinə qaynar su tökülür. 1 sutka saxlayandan sonra tənziədən süzülür və lazım

gələrsə şəkər əlavə edilir. Şişmiş ərik qurusu ayrıca boşqabda süfrəyə verilir.

Ərik şərbətinin qəbzə və qan təzyiqinə qarşı profilaktik-müalicəvi əhəmiyyəti vardır. Bu üsulla qara gavalı qurusundan da şərbət hazırlamaq olar.

Zəfəran şərbəti

Şəkər - 120 q, zəfəran - 0,6 q, reyhan və ya nanə toxumu - 0,4 q, su - 800 ml, buz - 80 q.

Zəfəran şərbətini hazırlamaq üçün reyhan və ya nanə toxumu zəfəranla birlikdə 3-4 saat qaynadılmış suda saxlanılır, süzülür, şəkər şərbəti əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir. Dadını yaxşılaşdırmaq üçün çay qaşığının ucunda limon turşusu qatmaq olar.

Zirə şərbəti

Zirə toxumu - 0,4 q, keşniş toxumu - 0,5 q, hil toxumu - 0,4 q, şəkər - 200 q, su - 600 ml, buz - 200 q.

Zirə şərbəti hazırlamaq üçün zirə, keşniş və hil toxumu qaynadılmış suda 3-4 saat saxlanılır, süzülür və şəkər şərbəti ilə qarışdırılır. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir.

İnnab şərbəti

İnnab - 300 q, şəkər - 80 q, su - 700-800 ml, buz - 150 q.

İnnab şərbəti hazırlamaq üçün qurudulmuş innab soyuq suda yuyulur, yarıya bölünür və üzərinə qaynayan su tökülür. 1 sutka saxladıqdan sonra tənziədən süzülür. Yerdə qalmış innabın üzərinə birinci dəfəkindən 4 dəfə az qaynayan su və şəkər əlavə edilib yenidən məhlul hazırlana bilər. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz salınır. İnnab şərbətinin qan təzyiqi olanlar üçün müalicəvi əhəmiyyəti vardır. 1 dəfəyə 1 st içmək məsləhət görülür.

İskəncəbi

Şəkər - 160 q, üzüm sirkəsi - 60 q, təzə nanə - 100 q, su - 800 ml, buz - 80 q.

İskəncəbi hazırlamaq üçün təzə nanə göyörtisi təmizlənilir, yuyulur və xırda çərtilib üzüm sirkəsində şəkərlə qaynadılır. 4-6 saat saxlanılıb su ilə durulaşdırılır, süzülür. Süfrəyə verdikdə buz əlavə edilir.

Yubiley şərbəti

Şəkər - 120 q, zəfəran - 0,25 q, orta irilikdə limon - 1 ədəd, çiyələk kompotu - 160 q, «Qızılgül» likörü - 40 q, qaynadılıb soyudulmuş su - 600-700 ml, buz - 80 q.

Şəkər, zəfəran və limon qabığı suda qaynadılıb soyudulur və süzülür. Süfrəyə verdikdə üzərinə likör, çiyələk kompotu, ətliyi ilə hazırlanmış limon şirəsi və buz əlavə edilir.

Gül-nar şərbəti

Şəkər - 80 q, gülab - 40 q, nar şirəsi - 400 ml, su - 500 ml, buz - 80 q.

Yetişmiş gülöyşə narını sıxıb tənziyədən süzür, üzərinə şəkər əlavə edib qarışdırırlar. Sonra qaynadılıb soyudulmuş su və 1-2 x.q. gülab əlavə edirlər. Stəkanlara töküüb buz əlavə edilir. Süfrəyə tikə-kabab və lülə-kabab yanında verilir.

Konservləşdirilmiş meyvə şərbətindən içki

Konservləşdirilmiş meyvə şərbəti - 250 ml, su - 750 ml.

Konservləşdirilmiş meyvə şərbətini süzüb qaynadılmış soyuq su ilə qarışdırmalı, dada görə limon turşusu əlavə etməli. Bu içkini sənaye üsulu ilə hazırlanmış gavalı, ərik, şaftalı, armud və başqa meyvə-giləmeyvə şərbətləri ilə hazırlamaq olar.

Limon şərbəti

Şəkər - 200 q, orta irilikdə limon - 1 ədəd, zəfəran - 0,4 q, reyhan və ya keşniş toxumu - 0,4 q, su - 600 ml, buz - 200 q.

Şərbət hazırlamaq üçün limonun qabığı soyulur, xırda doğranılır, üzərinə istiliyi 45-50°C olan qaynadılmış su, reyhan və ya keşniş toxumu əlavə edilir. 3-4 saat saxlanılır, süzülür, şəkər şərbəti və limonun ətliyi ilə birlikdə hazırlanmış şirə qatılıb soyudulur. Süfrəyə verdikdə zəfəran nastoyu və buz əlavə edilir. Bəzən reyhan toxumu əvəzinə hil götürülür. Hil şərbəti daha da ətirli və zərif edir. Zəfəran nastoyu hazırlamaq üçün zəfəran tellərini 6-8 saat qaynadılıb soyudulmuş suda saxlamaq lazımdır.

Limon şirəsindən içki

Şəkər və ya bal - 175 q, orta irilikdə limon - 2 ədəd, su - 1 litr.

Qaynadılıb soyudulmuş suya limonun şirəsini sıxıb üzərinə şəkər və ya bal əlavə edib qarışdırmalı, soyudub və ya içərisinə buz əlavə edib süfrəyə verməli. İçkinin ətirli olması üçün limon qabığını xırda doğrayıb şərbətlə qarışdırmalı.

Meyvə-giləmeyvə şirəsindən içki

Alma şirəsi - 250 ml + albalı şirəsi - 125 ml və yaxud üzüm şirəsi - 250 ml + albalı şirəsi - 125 ml, su - 625 ml, şəkər - 50-60 q, dada görə limon turşusu əlavə edilir.

Qaynar suya şəkər əlavə edilib qarışdırmalı, soyudub üzərinə meyvə-giləmeyvə şirəsi və limon turşusu əlavə edib süzməli. İçkini soyuq halda süfrəyə verməli.

Meyvə şərbəti

Limon şirəsi - 80 ml, portağal şirəsi - 160 ml, 4 q qara məxməri çay və 50 ml sudan hazırlanmış çay dəmi, şəkər - 100 q, 4 ədəd 5 q-lıq limon dilimi, 4 ədəd 10 q-lıq portağal dilimi,

40 q giləmeyvə (çiyələk, moruq, albalı və s.), nanə yarpağı - 40 q, buz - 80 q.

Şərbət hazırlamaq üçün çay dəmlənir və soyudulur, üzərinə şəkər şərbəti, limon və portağal şirəsi tökülür. Süfrəyə verdikdə şərbətə nanə yarpağı, giləmeyvə, limon və portağal dilimləri, buz əlavə edilir.

Nanəli şərbət

Şəkər - 120 q, nanə toxumu - 1,6 q və ya nanə göyərtisi - 60 q, su - 600-700 ml, buz - 200 q.

Nanəli şərbəti hazırlamaq üçün nanə toxumu qaynadılmış suda 4-6 saat saxlanılır. Təzə nanə göyərtisindən nastoy almaq üçün onu xırda doğrayıb üzərinə qaynadılmış su tökürlər. Nanə nastoyu süzülür, şəkər şərbəti ilə qarışdırılır. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir.

Nar şərbəti

Şəkər - 120 q, nar şirəsi - 200 ml, su - 600 ml, buz - 80 q.

Nar şərbəti hazırlamaq üçün şəkər qaynadılmış suda əridilir, nar ayrıca qaba sıxılır, alınmış şirə şərbətə qatılır və soyudulur. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir. Bu cür şərbəti albalı, çiyələk, moruq, böyürtkən, qarağat, mərsin, qaragilə və s. bu kimi meyvə-giləmeyvələrdən alınmış şirə ilə hazırlamaq olar.

Nar içkisi

Şəkər - 100 q, nar ekstraktı - 50 ml və ya nar şirəsi - 200 ml, üzüm şirəsi - 40 ml, su - 750-850 ml.

Qaynayan suya şəkər əlavə edib qarışdırmalı, soyudub üzərinə nar ekstraktı və ya nar şirəsi töküüb süzməli. İçkini soyudub süfrəyə verməli. Suyun bir hissəsini buzla əvəz edib içkini soyutmaq olar.

Ovşala (oşara)

Şəkər - 120 q, qızılgül ləçəkləri - 80 q, limon turşusu - 0,4 q (və ya hazır gül suyu - 0,5 st), su - 600-700 ml, buz - 80 q.

Ovşala hazırladıqda süzölmüş gül suyuna şəkər şərbəti qatılır və soyudulur. Süfrəyə verdikdə buz əlavə edilir. Hazır ovşalanın ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona güləb qatılması məsləhət görülür. Gül suyu hazırlamaq üçün həqiqi qızılgül ləçəklərinin üzərinə qaynar su və limon turşusu (8-10 ədəd gülə 0,5 ç.q. limon turşusu və 2 st qaynanmış su) əlavə edilir. 1 gündən sonra süzülür.

Portağal və ya limon içkisi

Şəkər - 120 q, orta irilikdə portağal və ya limon - 1 ədəd, su - 800 ml, buz - 80 q.

Limon və ya portağalın şirəsini stəkana sıxıb, qabığını xırda-xırda doğramalı. Qabığın üzərinə qaynanmış su əlavə edib, 3-4 saat saxladıqdan sonra süzməli. Üzərinə şəkər və ya şəkər şərbəti, limon və ya portağal şirəsi əlavə edib soyutmalı.

Reyhan şərbəti

Şəkər - 120 q, reyhan - 1 kiçik dəstə, su - 1 l, limon turşusu - dada görə.

Reyhan təmizlənilir, yuyulur və iri doğranıb emallı qazanda üzərinə 1 l su və şəkər əlavə edilir. Qaynayan qədər qızdırılır, qaynayan kimi limon turşusu əlavə edilir. İçki soyudulur, tənziədən və ya polietilen şəbəkəli süzgəcdən süzölüb süfrəyə verilir.

Səhləb

Səhləb başqa Azərbaycan şərbətlərindən fərqli olaraq, çay kimi isti halda içilir. Hazırlamaq üçün səhləb bitkisinin (Azərbaycanın dağlarında, xüsusən Böyük Qafqazda bitir)

köklərini yığıb qurudurlar. Səhləb bitkisinin kökündə 40%-ə qədər selikli maddə, 31%-ə qədər nişasta, 13%-ə qədər dekstrin, 11%-ə qədər şəkər, 5%-ə zülali maddə, mineral duzlar, az miqdarda qatran və alkaloidlər vardır. Qurudulmuş səhləb kökünü həvəngdə döyür və 1 litr suya 15-20 q əlavə edib qaynadırlar. Alınmış məhlulu süzür və 4-5 litr qaynar südün içərisinə qaynaya-qaynaya tökürlər. Şirin olmaq üçün bir qədər şəkər əlavə edilir. Səhləb isti halda içildiği üçün onu xüsusi samovarlara tökürlər. Soyuyanda qatılaşdığından içməli olmur. Ona görə də içilib qurtarana qədər isti halda saxlamaq məsləhət görülür. Səhləbi, bir qayda olaraq, səhər yeməyi vaxtı içirlər. Bu içkidən xalq təbabətində soyuqdəymənin, sinə ağrısının, boğaz ağrısının və öskürəyin profilaktikasında ən yaxşı vasitə kimi istifadə edirlər. Respublikamızın dağlıq və dağətəyi bölgələri arasında geniş yayılmış içkidir.

Sumaq şərbəti

Şəkər - 200 q, sumaq - 80 q, su - 600-700 ml, buz - 200 q.
Sumaq şərbətini hazırlamaq üçün sumaq qaynar suda 3-4 saat saxlanılır, süzülür. Şəkər əlavə edilib soyudulur. Süfrəyə verildikdə içərisinə buz salınır.

Turşəng şərbəti

Şəkər - 120 q, turşəng göyərtisi - 1 dəstə, su - 1 l, limon turşusu - 2 q.

Turşəng təmizlənir, yuyulur və xırda doğranılır. Şəkər suda həll edilib qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib doğranmış turşəngin üstünə tökülür. 8-10 saat saxladıqdan sonra süzülür, soyudulub süfrəyə verilir. Şərbət yaşıl çalarlı zümrüd rəngli və turşaşirin dadlı olur.

Xoşab

Şəkər - 100 q, qurudulmuş meyvə - 150 q, su - 1 l, güləb - 50 ml.

Xoşab hazırlamaq üçün qurudulmuş meyvələr (albalı, alça, zoğal, gilə, gavalı, şaftalı və s.) kənar qarışıqlardan təmizlənir, yuyulur və üzərinə qaynadılmış isti su tökülür. Meyvələr 1 gün su içərisində saxlanılır. Bu müddətdə meyvənin dadı, rəngi və ətri suya keçir. Alınmış suyu tənzifdən süzüb bir qədər şəkər əlavə edib içirlər. Xoşabın ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona güləb də qatırlar. Xoşab turşməzə içki olub, iştaharı artırmaq və susuzluğun qarşısını almaq məqsədilə içilir. Bu içki Naxçıvan bölgəsində daha çox yayılmışdır.

Heyva şərbəti

Şəkər - 150 q, heyva - 500 q, darçın - 1 q, zəfəran - 1 q, su - 1 l.

Heyva şərbətini hazırlamaq üçün heyvanın turş və turşaşirin sortları götürülür. Heyva təmizlənir, dilim-dilim doğranır, toxum kamerası və qaralmış hissələri atılır. Heyvanın dilimlərini qazana töküüb, üzərinə kütləsindən 2 dəfə çox su əlavə edilir və qaynadılır. Heyva bişib horra halına düşdükdən sonra nazik ağdan tikilmiş kisələrə doldurulub şirəsi tam çıxınca ağır yük altında saxlanılır. Alınmış şirəni yastı qazanda və ya teştdə zəif alov üzərində qaynadıb qatılaşıdırırlar. Şirə doşab qatılığına çatdıqda soyudulur və şüşə qablara tökülüb sərin yerdə saxlanılır. Heyva şərbəti hazırladıqda qaynadılmış 1 st suya 2 ç.q. qatı heyva şirəsi, zəfəran nastoyu töküüb qarışdırır və soyuq halda süfrəyə verirlər. Heyva şərbəti turşməzə, xoş ətirli, dadlı olub, yağlı xörəklərin və plovların yanında süfrəyə verilir. Heyva şərbətindən xalq təbabətində öskürəyə və ürək bulanmasına qarşı profilaktiki tədbir kimi istifadə edilir. Naxçıvan və Şəki-Zaqatala bölgələrində geniş yayılmış içkidir.

Çuğundur içkisi

Şəkər - 100 q, çuğundur - 500 q, su - 600 ml, limon turşusu - dada görə.

Qabığı təmizlənmiş çuğunduru sürtgəcin xırda gözündən keçirib, emallı qazanda üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su əlavə etməli və 10-12 saat saxladıqdan sonra süzməli. Üzərinə şəkər və dada görə limon turşusu əlavə edib soyutmalı.

Şəkər şərbəti

Şəkər - 200 q, keşniş toxumu - 0,4 q, hil - 0,4 q, zəfəran - 0,4 q, su - 600 ml, buz - 200 q.

Şəkər şərbəti hazırlamaq üçün xırdalanmış keşniş və hil toxumu 3-4 saat qaynadılmış suda saxlanılır və şəkər əlavə edilir. Sonra süzülür, soyudulur, zəfəran şirəsi (nastoyu) əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə buz əlavə edilir.

Südlü şərbət

Şəkər - 150 q, süd - 500 ml, su - 350 ml, vanilin - 0,1 q (vanil əvəzinə hil - 1 q, keşniş toxumu - 1 q, güləb - 0,5 st).

Südlü şərbəti hazırlamaq üçün süd ayrıca qaynadılır, soyudulur. Qaynadılmış suda şəkər həll edilib soyudulur və südlə qarışdırılır. Ətirləndirmək üçün vanil və yaxud güləb (qızılgül və ya bədmüşkdən alınmış), hil və keşniş toxumu əlavə edilir.

Südlü şərbət mərasim içkisi adlanır. Peyğəmbərimiz Məhəmməd Əleyhissalamın mövludu bayramında məclis iştirakçılarına qar kimi ağ, bal kimi şirin və buz kimi sərin südlü şərbət paylanır. Məhz buna görə südlü şərbət xalqımızın məişətinə qədim dövrlərdən daxil olmuşdur.

Ballı-ayranlı içki

Ayran - 1 l (və ya qatıq - 600 ml, su - 400 ml), bal - 100 q.

Ayranı bal əlavə edilir, qarışdırılır, soyudulur və süfrəyə verilir. Qatıqdan hazırladıqda üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su tökülür, bircinsli maye alınana qədər qarışdırılır (bəzən çalınır) və üzərinə bal əlavə edilib soyudulur.

Qozlu-südlü içki

Qoz ləpəsi - 150 q, süd - 650 ml, şəkər - 120 q, su - 300 ml.

Qoz ləpəsi xırda üyüdülmür (yaxşı olar ki, həvəngdəstədə döyülsün), süd qaynadılır, üzərinə qoz kütləsi, qaynadılmış su və şəkər əlavə edilir. 10-15 dəq zəif qaynadılır, soyudulub süfrəyə verilir. Qidalı içki olub, zəif düşmüş xəstələr üçün də faydalıdır.

Meyvəli-südlü içki

Süd - 800 ml, şəkərli və ya şəkərsiz alma püresi - 200 q. Şəkərsiz alma püresi istifadə edildikdə əlavə şəkər - 80 q.

Süd qaynadılır, soyudulur. Alma püresi daim qarışdırılmaq şərti ilə üzərinə süd əlavə edilir, çalınır və soyudulub süfrəyə verilir. Bu içkini başqa meyvə-giləmeyvə püresi və şirəsi ilə də hazırlamaq olar.

ÜZÜMDƏN ALINAN ŞİRİN MƏHSULLAR

Bəkməz, doşab – üzüm şirəsinin qatılaştırılmasından alınan məhsul. Bəkməz hazırlamaq üçün tam yetişmiş və nisbətən şirin üzüm sortlarından istifadə edilir. Bunun üçün üzüm şirəsi hazırlanan üsulla alınmış şirəyə bir qədər doşab torpağı (şirəxək) qarışdırıb (şirədə olan üzvi turşuları neytrallaşdırmaq üçün) çökmək məqsədilə 2-3 saat saxlayırlar. Alınmış şirəni çökdürüb filtdən süzür və qaynadıb qatılaşıdırırlar. Bu zaman üzərində əmələ gələn kif yığılmalıdır. Şirəni qatılaşıdırarkən arabir qarışdırmaq və həcmi 5-6 dəfə azaldıqda hazır olub-olmamasını yoxlamaq lazımdır. Bəkməz hazır olduqda nəlbəkiyə tökülmüş soyuq damcılar yayılır, yaxud çox gec yayılır. Hazır bəkməzi şüşə bankalara töküüb ağzını germetik bağlamaq lazımdır.

Bəkməz yüksək kaloriliyə malik qida məhsuludur. Qənnadı məhsulları istehsalında, desert şərəblərin şəkərliliyini artırmaq üçün istifadə edilir. Bəkməz bir sıra xəmir xörəklərinin (xəşil, quymaq və s.), həmçinin şərbət, halva hazırlanmasında işlədilir. Bəkməzdən xalq təbabətində qanazlığının, başgicəllənməsinin, ümumi zəifliyin qarşısını almaq üçün müalicə vasitəsi kimi istifadə edilir.

Bəkməz xəşili – undan hazırlanan milli Azərbaycan xəşili. Xəşil hazırlamaq üçün qazana hər pay üçün 250 ml su tökülür. Su qaynadıqdan sonra duz qatılır və sonra tədricən içinə səpələməklə un əlavə edilir. Alınmış qatı kütlə topaqlanmasın deyə ciddi qarışdırılır. Qazanın qapağı örtülərək 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir. Yağı tavada əridib içinə doşab tökülür və qaynadılır. Süfrəyə verilən zaman xəşil boşqaba çəkilib, üstünə kiçik köməçələr şəkildə yağ-doşab qarışığı tökülür. Xəşilin hər payına 100 qr buğda unu, 25 qr ərinmiş yağ, 40 qr bəkməz və tam üçün duz götürülür. Pəhrizi xörək kimi də istifadə edilir.

Cem, üzüm cemi – üzüm gilələrinin şəkərlə palda əmələ gələnə qədər bişirilməsindən alınan yeyinti məhsulu. Yuyulmuş üzüm gilələrini qabığı partlayıb şirəsi tam çıxana qədər

zəif alov üzərində bişirirlər. Sonra üzərinə şəkər və limon dilimləri əlavə edirlər. (5 kq üzümə 1 kq şəkər və 3 ədəd orta irilikdə limon). Kütləni daha çox qızdırıb arabir üzə çıxan toxumlarla birlikdə kəfi yığılır. Cemin hazır olmasını onun bişirildiyi tavanın ortasından kəfkiri çəkməklə əmələ gələn boşluğun çox gec dolması ilə müəyyən edirlər. Üzüm cemi tort, piroq və başqa şirniyyatların hazırlanmasında istifadə olunur.

Çurçxela, sucuq, basdıq – qatılaştırılmış üzüm şirəsinə un, qoz, fındıq, badam və kişmiş əlavə etməklə hazırlanan şirniyyatı. Çurçxela xarakterik turşa-şirin, xoşagələn dada və zərif ətə malikdir. Tərkibində çoxlu miqdarda fruktoza və qlükozanın (30-dan 52%-ə qədər), üzvi turşuların (1,1 - 2,8%), azotlu və fenol birləşmələrinin və eləcə də vitaminlərin olması nəticəsində yüksək qidalılıq dəyəri ilə fərqlənir. MDB-də çurçxela əsasən Zaqafqaziya respublikalarında hazırlanır. Kaxetin, inertin və başqa sortları daha çox yayılmışdır.

Çurçxela hazırlamaq üçün təzə ağ üzüm sortlarından süzölmüş üzüm şirəsi turşuluğunu azaltmaq və şəffaflaşdırmaq məqsədilə xüsusi torpaqla (şirəxək) emal edilir (250-300 qr/dm³), 15 saat saxlanılıb çöküntüdən azad edilmiş şirə mis və ya emalı qazanlarda şəkərliliyi 50%-ə çatana qədər bişirilir, soyudulur. Soyumuş doşaba oxşar kütləyə kəpəkli un qatılıb yenidən qatılana kimi bişirilir. Qaynar kütləyə sapa düzölmüş içlik batırılıb qurutmaq şərti ilə bir neçə dəfə əməliyyatı təkrar edirlər ki, içliyin səthində qalın təbəqə əmələ gəlsin. İçlik üçün qoz ləpəsi, meşə fındığı ləpəsi, badam ləpəsi, kişmiş, qurudulmuş meyvə və s. istifadə olunur. Quru qoz və ya badam ləpələrini qaynayan suda pörtüb qabığını təmizləyirlər. Qoz ləpəsini 4 yerə bölüb (xırda ləpələri və kişmiş bütöv götürürlər) uzunluğu 45-55 sm olan sapa düzörlər. Orta hissədə 4-6 sm boş yer qoyurlar ki, asıb qurutmaq mümkün olsun. Çurçxelanı 5-6 gün günəş şüası altında qurudurlar.

Kaxetin çurçxelası hazırlamaq üçün də ağ üzümdən alınan şirə istifadə olunur. Lakin burada ekstraktlı maddələrlə zəngin olan preslənilib sıxılmış şirə götürülür. Üzüm şirəsi 30

dəq. qaynadılır, 10-12 saat saxlanılıb çökdürülür. Lazım gələrsə 5 qr/dm³ hesabı ilə təbaşir və ya mərmər unu əlavə edilib turşuluğu azaldılır. Şeffaflaşdırılmış şirə filtdən süzülür və qazanlarda 30-40% şəkərliliyi olana qədər qatılaşdırılır. Qatılaşdırılmış şirə 5-6 saat sakit saxlanılır və çöküntüdən azad edilir. Qatı şirə 30°C-yə qədər qızdırılır, buğda unu əlavə edilir, daima qarışdırmaq şərti ilə qatı kütlə alınana qədər bişirilir. Qatı kütləyə sapa düzölmüş içlik salınıb çıxarılır. Arada 2-3 saat saxlayıb qurutmaq şərti ilə bu əməliyyat bir neçə dəfə təkrar edilir ki, içliyin səthinə yapışmış kütlənin qalınlığı 1,5 - 2,0 sm olsun. Çurçxela 15-17 saat günəş altında qurudulur. Sonra çurçxelanı sıra ilə yeşiklərə yığır, layların arasına perqament kağızı və ya təmiz ağ parça sərilib sərin otaqlarda 2-3 ay saxlanıb yetişdirilir. Saxlanılma zamanı çurçxela şokolada oxşar dad kəsb edir. İçlik üçün qoz, fındıq, badam ləpəsi, kişmiş, ərik və şaftalının tum ləpəsi istifadə olunur. Ərik və şaftalı ləpəsini suda isladıb təmizləyir və zəif şəkər məhlulunda bişirirlər.

Gürcüstanda başqa çeşiddə çurçxelalar da hazırlanır. Onlar biri digərindən hazırlanması texnologiyası, içliyin tərkibi, istifadə olunan unun keyfiyyəti və şirənin hazırlanması rejimi ilə fərqlənirlər.

Halva – undan hazırlanan milli şirniyyat məhsulu. Halva hazırlamaq üçün un ələnilir, üstünə güləb çilənib ovuşdurulur. Tavanın içinə yağ salınıb qızdırılır, üzərinə əvvəlcədən güləb ilə ovulub hazırlanmış un əlavə edilir, qızılı rəngə çatınca qovrulur. Tavanı plitənin kənarında saxlayıb buna narın üyüdülmüş ədviyyə və qaynar doşab qatılır. Halva arası kəsilmədən qarışdırılaraq təkrar azacıq qızdırılır, halva həm laylı və həm də hamar konsistensiyalı ola bilər. Hazır halva dayaz desert boşqaba qoyulub yastılanır və üstünə darçın səpilir.

1 kq halva hazırlamaq üçün 450 qr 1-ci sort buğda unu, 250 qr ərinmiş yağ, 250 qr doşab və ya 220 qr şəkərdən 1:1 nisbətində bişirilmiş şərbət, 0,5 qr zəfəran, 2 qr keşniş toxumu və 2 qr darçın götürülür.

Halvanı bəzən lavaşa da bükürlər. 1 kq halva üçün lavaşa hazırladıqda 500 qr əla sort undan bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəqiqə istirahət verdikdən sonra ondan 50-60 qramlıq kündələr hazırlanır, 0,1- 0,15 sm qalınlıqda yayılır. Tunc saclarda bişirilmiş lavaşları üst-üstə yığırlar ki, yumşaq qalsın. Hazır halva 100 qramlıq hissələrə bölünüb lavaşın arasına bükülür.

Halva hazırlamaq üçün yalnız ərinmiş yağ götürülür. Çünki başqa yağlar halvanın tamını və elastikliyi pozur. Halva üçün mütləq buğda unu sərf edilməlidir. Bəkməz əvəzinə baldan da istifadə etmək olar. Ballı halvanın keyfiyyəti daha da yaxşı olur.

İsfahan halvası, səməni halvası – bəkməz və qoz qatılmaqla hazırlanan halva növü. İsfahan halvasını hazırlamaq üçün buğdadan adi qayda üzrə səməni cücərdilir. Səməni cücərtiləri sarımtıl rəngdə olduqda ət çəkən maşından buraxılır, şirəsi tənziədən süzülür və həmin şirəyə un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanmış mis tiyana yerləşdirilir. Zəif alov üzərində arabir altını üstünə çevirmək şərti ilə (yanmasın deyər) 4 saat ərzində bişirilir (qovrulur). Hər dəfə xəmiri çevirdikdə altına azacıq yağ tökülür. Axırda kütləyə xırda doğranmış qoz ləpəsi, ədviyyat və doşab vurulub ciddi qarışdırılır. Hazır halvadan iri bitoçki formasında dairəvi paylar düzəldilir. Səthinə qoz ləpəsi yapışdırmaqla bəzədilir. 500 qr buğda unu üçün 100 qr buğdadan cücərdilmiş səməni, 100 qr ərinmiş yağ, 200 qr bəkməz, 100 qr qoz ləpəsi, 2 qr cirə, 1 qr istiot, 2 qr darçın, 1 qr razyana və dad üçün duz götürülür.

İskəncəbi – üzüm sirkəsi ilə nanədən şəkər əlavə etməklə hazırlanan sərinləşdirici spirtsiz içki. İskəncəbi hazırlamaq üçün üzüm sirkəsinə 1:1 nisbətində şəkər və ya bal qatılır, ətirli olmaq üçün doğranmış təzə nanə yarpağı əlavə edilib şərbət bişirilir. İçərkən su ilə durulaşdırılıb süzülür. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz tikələri salınır. Bəzən iskanəbiyə güləb də qatılır. İştaha açan, turşməzə içki olan iskanəbi əsasən plov yanında şərbət əvəzinə verilir. İskəncəbi şərbəti ilə kahı da yeyilir.

Azərbaycan xalq təbabətində titrətmə-qızdırma, qan təzyiqi və s. xəstəliklərə qarşı istifadə edilir.

Jele (fransızca – gelee) -üzümdən və digər meyvə-gilə-meyvədən hazırlanan şirniyyatdır, şirin xərəkdir. Jele hazırlamaq üçün giləli üzüm sortları daha yaxşıdır. Üzümü gilələyib, yuyub, dərin qabda qaynar su içərisinə tökürlər. Üzümü o vaxta qədər qızdırırlar ki, qabığı partlayıb şirəsi tam ayrılınsın. Sonra gilələri əzmədən şirəni süzüb ayırırlar.

2 litr üzüm şirəsinə 1 kq şəkər, 0,5 litr su götürülüb zəif alov üzərində bişirilir. Bəzən jele əmələgətirməni sürətləndirmək üçün jelatindən də istifadə etmək olar. Jelenin hazır olmasını yoxlamaq üçün ondan bir damla soyuq suyun içərisinə töküüb həll olmasına baxırlar. Əgər suyun içərisində jele damcısı azacıq bərkiyib əriməzsə jele hazırdır.

Kişmiş –tumsuz üzüm sortlarından alınmış qurudulmuş üzüm məhsuludur. Tumsuz üzümün 50-ə qədər ampeloqrafik sortu məlumdur. Bunlardan kişmiş şərq ekoloji-coğrafi rayonuna, Korinka isə Qara dəniz hövzəsi ekoloji-coğrafi qrupuna aid edilir. Tumsuz üzümün 10 sortu (Ağ oval kişmiş, Qara kişmiş, Çəhrayı kişmiş, Türkmən qırmızı kişmiş, Xişrau kişmiş, VİR kişmiş, Əskəri, Arzu, Perlet və s.) rayonlaşdırılmışdır. Kişmiş üzüm sortları əsasən Orta Asiya respublikalarında və Azərbaycanda becərilir. Üzümün tumsuz ağ sortlarından Səbzə, Soyaqi və Bidanə adlı qurudulmuş üzüm, tumsuz qara sortlardan Şəhəni qurudulmuş üzüm istehsal edilir. Soyaqi üzüm qurusunu əldə etmək üçün ağ kişmiş sulfid anhidridi tüstüsünə verilir və kölgədə qurudulur. Rəngi açıq yaşılımtıl olub sarımtıl kölgəlidir. Bidanə üzüm qurusunu hazırladıqda ağ kişmiş üzüm günəş altında qurudulur. Rəngi qəhvəyidən qonura qədər ola bilər. Şəhəni üzüm qurusu qara tumsuz kişmiş üzümündən heç bir əlavə emalsız günəş altında qurudulmaqla əldə edilir. Rəngi qırmızımtıl kölgəli qonurdan göyümtül qaraya qədər ola bilər. Soyaqi və Bidanə üzüm qurusu əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna, Şəhəni isə 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Zavod emalından keçirilməmiş üzüm qurusunda nəmlik 13%-dən artıq olmamalıdır, Şəhəni sortunda

19%, zavod emalından keçirilmiş üzüm sortunda növlərindən asılı olaraq 17-24% nəmlik ola bilər.

Qurudulmuş üzüm keyfiyyətindən asılı olaraq əmtəə sortlarına bölünür.

Üzüm quruları zavod emalından keçirilmiş və keçirilməmiş olur.

Soyaqi, Səbzə, Bidanə və açıq rəngli Qermian üzüm sortları əla, 1-ci və 2-ci sortu, Çilyaqi və tünd Qermian 1-ci və 2-ci sortu bölünür, Avlon isə sortu ayrılır.

Koler – (latınca Color - rəng) 1. Arropa məhlulunun (qatılaşdırılmış üzüm şirəsi) əvvəlki həcmnin 2 hissəsi qalana qədər buxarlaşdırılması ilə alınan qatılaşdırılmış üzüm şirəsidir. Qatı, şərbətəbənzər, tünd albalı və ya tam qara rəngdə acı dadlı kəskin karamelləşmiş məhsuldur. Şəkərin miqdarı 60-70 qr/100sm³. Qatılaşdırılma açıq qazanlarda alov üzərində və ya buxar köynəyi olan emalı qablarında aparılır. Koler lazımı rəngə çatdıqdan sonra onu su və ya üzüm şirəsi ilə götürülmüş arropa həcminə qədər durulaşdırırlar. Koleri texniki yetişkənlik dövründə az dəyərli üzüm sortlarının (Aşqabad qara üzümü, Terbaş, Rkasiteli, İzabella, Qarandman və s.) şirəsindən də almaq olar. Kolerdən malaqa tipli şərabların istehsalında istifadə edilir. O şərabə intensiv qəhvəyi rəng və spesifik qətranlı – yanıq qaragavalı dadı verir ki, bununla da malaqa şərabı başqa tip desert və likör şərablardan fərqlənir. Elmitədqıqat şərabçılıq və üzümçülük institutunda – «Maqaraç» da konyak bordasından koler hazırlanması üsulu işlənilib hazırlanmışdır. Bunun üçün rəngsizləşdirilmiş konyak bardasına şəkərin qatılığı 15-16 qr/100 sm³ olana qədər saxaroza əlavə edilir və sonra adi təbii şirə kimi bişirilib qatılaşdırılır.

2. Şəkər koleri – şəkərin susuz qızdırılması əsasında əldə edilən boya maddəsi – karamelen.



Adi temperaturda xüsusi sıxlığı 1,3-1,4 olan özlü mayedir. Su ilə 100 dəfə durulaşdırıldıqda kəhrabadan tünd qəhvəyi rəngə qədər olur. Karamelləşmiş şəkərə xas olan ətrə malikdir.

Suda yaxşı, üzvi həlledicilərdə pis həll olur. Koler şəkərin qəlvəli parçalanması və karamelləşməsi məhsulu olub tərkibcə melanoidinlər, qumin maddələri, üzvi turşular, karbonil birləşmələri, pirazinlər, fenollar və b. ibarətdir. Tərkibində 35-60% şəkər olur. Koleri saxarozanı azacıq su ilə mis və ya qalaylı qazanlarda 160-180°C-yə qədər qızdırmaqla hazırlayırlar. Koler (karamelen) konyaka, şəraba, likör-araq və qənnadı məmulatına xoş qızılı qəhvəyi rəng vermək məqsədilə işlədilir.

Koler məhsulun dadına, ətrinə və rənginin stabilliyinə təsir edir.

Kokteyl – (ing. – cocktail, «xoruz quyruğu») qidalı və sərinləşdirici içki. Kokteyl spirtli və spirtsiz olmaqla iki qrupa bölünür. Spirtli kokteyl müxtəlif likör-araq və şərab məmulatına (spirt, araq, likör, nalivka, nastoyka, konyak, portveyn və turş şərəblər) ədviyyə ekstraktı, meyvə-giləmeyvə şirələri, buz və s. tamlı məhsullar qatılmaqla fərdi resept üzrə hazırlanır. Spirtsiz kokteyl meyvə-giləmeyvə şirələrinin və ya südün qaymaq, şəkər, yumurta sarısı, kakao, bal, ədviyyə ekstraktı, dondurma, buz və s. ilə qarışığından alınır. Ən geniş yayılmışı südlü kokteyldir. Spirtsiz kokteyl çalınma zamanı öz həcmi 2-3 dəfə artırır, porlu məsamələr oksigenlə zəngin olduğundan orqanizmdə mənimsənilməsi asanlaşır.

Kokteyl içkisi 200 il bundan əvvəl xoruz döyüşdürmələri zamanı qalibin şərəfinə içilən içki kimi meydana gəlmişdir. O dövrdə kokteylin rəngi xoruz quyruğunu xatırladırdı. Hazırda kokteylin 30-dan çox növü var.

Üzüm şirəsi əsasında hazırlanan şirə yarımfabrikatlarından da öz növbəsində müxtəlif növ məhsullar – şirələr, içkilər, qatılaştırılmış şirələr, ekstraktlar, jele, şərbətlər və s. istehsal etmək üçün tətbiq olunur. Bundan əlavə üzüm şirəsindən hazırlanan meyvə kokteyllərinin istehsalında qatılaştırılmış üzüm şirəsi, şəffaflaşdırılmış üzüm şirəsi, müxtəlif meyvə-giləmeyvə püreləri yarımfabrikatlarından, limon turşusundan və içməli sudan istifadə edilir. Üzüm şirəsi əsasında hazırlanmış kokteyllərin çeşidi rəngarəngdir.

«Dadlı» kokteylinin tərkibində 85% üzüm, 15% zoğal şirəsi; «Bulaq» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 35% alma və 15% zoğal şirəsi; «Şirin» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 50% gavalı şirəsi; «Tamlı» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 35% gavalı və 15% ərik şirəsi; «Arzu» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 35% gavalı və 15% şaftalı şirəsi; «Şabran» kokteylinin tərkibində 60% üzüm və 40% böyürtkən şirəsi vardır.

Kokteyllərin tərkibində quru maddənin miqdarı refraktometrə görə 12,0%-dən az, titrlənən turşuluğu alma turşusuna görə 0,3-0,8%-dən çox olmamalıdır. Spirtin miqdarı kütləyə görə 0,4%-dən çox olmamalıdır.

Üzüm şirəsindən hazırlanan içkilərin çeşidi gələcəkdə daha da artırılacaqdır. Üzümədən quru içki, yəni tozvari içki istehsalına başlamaq da nəzərdə tutulur. Bu məhsul artıq Krimda «Maqaraç» Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutu əməkdaşları tərəfindən hazırlanmışdır. Üzümün ətliyi ilə hazırlanmış şirəni tozlandırma üsulu ilə qurudulmasından alınan tozvari quru məhsulun 2 çay qaşığına 1 stəkan suda həll etməklə üzüm şirəsinə oxşar spirtsiz içki əldə etmək mümkündür. Belə içkinin tərkibində üzümədən olan bütün minerallı və başqa bioloji aktiv maddələr tamamilə saxlanmış olur.

Bundan əlavə üzüm şirəsini qatılaştırmaqla ondan üzüm balı, üzüm nektarı, bəkməz və vakuum şirəsi də almaq mümkündür.

Korinka – Korinka üzüm sortlarından alınan qurudulmuş üzüm məhsulu. Korinka üzüm sortları əsasən tumsuz olub Yunanıstanda becərilir. Korinka üzümü ağ, çəhrayı və qara rəngdə olur. Aftobi üsulu ilə üstü örtülməklə qurudulur. Yunanıstanda istehsal edilir. Korinka əsasən qənnadı sənayesində istifadə edilir.

Marmelad – üzümədən hazırlanan qənnadı məmulatı. Yuyulmuş üzüm gilələri sodalı məhlulda (10 kq üzüm üçün 1 xörək qaşığı çay sodası götürülür) qabığı partlayana qədər qızdırılır. Soyumuş gilələri aşızənə yığıb toxumdan və qabıqdan ayırmaq məqsədilə əzirlər. Alınmış kütləni zəif alov üzə-

rində daima qarışdırmaq şərti ilə, soyuduqda qatılaşana qədər qızdırırıq. Yaxşı jelle əmələ gəlsin deyə, bir qayda olaraq üzüm kütləsinə qabığı ilə xırda yonqar şəklində doğranmış (sürtgəcdən də keçirmək olar) heyva və şəkər qatılır (10 kq üzümə 2 kq heyva, 1 kq şəkər). Kütlə qatılaşdıqda bişirməni saxlayır və marmeladı nazik təbəqə şəklində qablara tökürlər. Qabın ağzını kağızla örtüb soyudur və sonra müxtəlif formalarda doğrayıb qurudurlar. Üzüm marmeladı zərif, xoşagəlmən dadı malikdir. Uşaqların qida ratsionuna əlavə etmək məsləhət görülür.

Mövüc – tumlu üzüm sortlarından alınan qurudulmuş üzüm. Üzümün əsas mövüc sortlarına Sultani, Katta-Kurqan, Nimrəng, Qara cəncəl, Qara kaltak, Aleksandriya muskatı, Rizamat, Ştur anqur, Ağ kaltak, Çəhrayı tayfi və s. aiddir. Abşeronda becərilən ağ və qara şanı üzümlərindən də yüksək keyfiyyətli mövüc istehsal etmək mümkündür. Üzümün sortundan və qurudulma üsulundan asılı olaraq hazır məhsula müəyyən əmtəə adı verilir. Çilyağı tumlu ağ üzüm sortlarından heç bir emalsız günəş altında qurudulmaqla əldə edilir. Rəngi çəhrayı çalarlı bozumdur. Açıq rəngli Qermian üzüm qurusunu tumlu ağ üzüm sortlarından qələvidə emal edib günəş altında qurutmaqla əldə edirlər. Rəngi açıq qəhvəyidən qəhvəyi qədərdir. Ştabel qermian üzüm qurusunu almaq üçün üzümü qələvidə emal edib kükürd anhidridi tüstüsünə verirlər. Rəngi açıq yaşıl sarımtıl və açıq qəhvəyi qədərdir. Avlon üzüm qurusunun hazırlanmasında müxtəlif növ tumlu üzüm sortlarından istifadə edilir. Qələvidə emal edilib günəş altında qurudulur. Qermian və Çilyağı üzüm qurusu keyfiyyətindən asılı olaraq 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Avlon sortlara bölünür. Nəmliyi Çilyağıda 18%, qalanlarda isə 19%-dən çox olmamalıdır.

Must – (latınca mustum – üzüm şirəsi) tam yetişmiş üzümdən alınan təzə sıxılmış üzüm şirəsi. Üzümün avropa və ya hibrit sortlarından istehsal edilir. Must keyfiyyətə aşağıdakı tələblərə cavab verməlidir: rəngi, ətri və dadı yaxşı hiss olunmalı və hazırladığı üzüm sortuna uyğun gəlməlidir.

Kütləyə görə quru maddələrin ümumi miqdarı 14%-dən az, ümumi turşuluğu (şərab turşusuna görə hesablanmış) 1,0%-dən çox olmamalıdır. Must üzüm şirəsi istehsalının texnoloji sxemi üzrə hazırlanır, şəffəfləndirilmir, pastersiz edilir və izotermiki sistemlərə tökülür. Must desert içki kimi istehlak edilir, əlavə olaraq şəkər qatmaq və ya durulaşdırmaq tələb olunmur. Müalicəvi qidalanmada geniş istifadə edilir.

Pasta – üzüm pastası - əzişdirilmiş üzüm gilələrinin şəkərsiz bişirilməsindən alınan yeyinti məhsulu. Sürtgəcdən keçirilmiş, toxumsuz eynicinsli kütlədən ibarətdir. Tərkibində şərab daşının xırda kristallarının olmasına yol verilir. Sənayedə üzüm pastası təbii və kupaj edilmiş (üzüm-gavalı, üzüm-alma və s.) istehsal edilir. Təbii üzüm pastası açıq və tünd rəngli üzüm sortlarından (Saperavi, Rkasiteli, Çəhrayı Muskat, Tavkveri, Terbaş və s.) hazırlanır. Üzüm yuyulur, hava cərəyanı ilə qurudulur, gilələnir və əzişdirilir. Əzişdirilmiş kütlə 100°C-də pörtülür və sürtgəcdən keçirilib qabıqdan və toxumdan ayrılır. Üzüm-alma pastası üçün açıq rəngli üzüm sortlarından, üzüm-gavalı pastası üçün isə tünd rəngli üzüm sortlarından istifadə edilir. Meyvə və üzüm şirələri aşağıdakı nisbətdə qarışdırılır: Üzüm püresi 20%, gavalı və ya alma püresi 80%. Alınmış kütləni 100°C-də 2 dəq. müddətinə sterilizə edib 75-80°C-yə qədər soyudur və vakuum aparatlarda qatılaşıdırırlar. Quru maddələrin refraktometrə görə miqdarı təbii üzüm pastasında 60±3%, üzüm-gavalı pastasında 40±2%, üzüm-alma pastasında 37±2%-dir. Pastanı şüşə və ya tənəkə bankalara töküüb sterilizə edir və soyudurlar. Üzüm pastası bilavasitə istehlak edilir, həmçinin qənnadı, çörək-bulka və süd sənayesində, konfet, pirojna, piroq, tort, dondurma və s. məhsulların istehsalında yarımfabrikat kimi istifadə olunur.

Povidlo, üzüm povidlosu – sürtgəcdən keçirilmiş üzüm gilələrinin qatı şirin kütlə alınana qədər bişirilməsindən alınan yeyinti məhsulu. Üzüm povidlosu hazırlamaq üçün üzüm salxımları yuyulur, hava axını ilə qurudulur, gilələnir və qaynar suda pörtülür. Üzümün şirəsi sıxılır. Yerdə qalmış hissə sürtgəcdən keçirilir, süzölmüş şirəni üzərinə əlavə edib daima qa-

rışdırmaq şərtilə qatı konsistensiyaya çatınca bişirilir. Soyududan sonra povidlonu şüşə və ya emallı qaba qablaşdırırlar. Üzüm povidlosunu bir qayda olaraq yalnız ev şəraitində hazırlayırlar. Hələlik sənaye miqyasında istehsal edilmir.

Rıçal, - öz şirəsində bişirilmiş meyvə-giləmeyvə məhsulu. Mürəbbədən fərqli olaraq burada meyvə-giləmeyvə şəkər şərbətində deyil, həmin meyvə-giləmeyvənin qatılaşıdırılmış şərbətində bişirilir. Ən çox üzüm və tutdan hazırlanır. Ağ üzüm sortlarından alınmış şirə bəkməz istehsalında olduğu kimi neytrallaşıdırılıb süzülür və həcmi 3 dəfə azalanadək qatılaşıdırılır. Qatı şirəyə iri və orta ölçülü, bərk ətlikli ağ üzüm sortlarının gilələri əlavə edilib üzüm mürəbbəsində olduğu kimi 2-3 dəfəyə bişirilir. 1kq üzüm giləsi üçün 4 kq üzümdən sıxılmış şirə götürülməlidir. Hazır rıçalın tərkibində üzüm şəkərinin miqdarı 65%-dən az olmamalıdır

Səbzə – ağ kişmiş üzümü sortunun qurudulmasından alınan qurudulmuş üzüm. 0,3-0,4%-li qaynar kaustik soda məhlulunda pörtlədilib günəş altında 6-12 gün müddətinə qurudulmuş ağ kişmiş üzümü sortunun məhsuluna gün səbzəsi, qələvi məhlulunda pörtlədilib sulfid anhidridi üstünə verilən və ya sulfid məhluluna salınıb kölgədə 14-24 gün qurudulmuş məhsula isə ştabel və ya qızılı səbzə deyilir. Sulfid anhidridi xoş görünüşlü açıq rəngli məhsul alınmasına imkan verir. Bundan əlavə, sulfid anhidridi öz bakterisid xassələri sayəsində mikrobioloji proseslərə mane olur ki, bunun da açıq havada uzun müddət ərzində qurudulma şəraitində xüsusilə böyük əhəmiyyəti vardır. Səbzə keyfiyyətindən asılı olaraq əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Nəmliyi zavod emalından keçirilmişdə 17%-dən, zavod emalından keçirilməmişdə isə 19%-dən çox olmamalıdır. Günəş altında qurudulmuş səbzənin diametri sortundan asılı olaraq 6-10 mm, bundan az ölçülü olanların miqdarı 4-10%-dən, başqa növ üzüm qurusunun miqdarı 0,3-0,5%-dən çox olmamalıdır. Rəngi günəş altında qurudulduqda açıq qəhvəyidən qəhvəyi rəngə qədər, kölgədə (ştabeldə) qurudulduqda isə açıq-yaşıldan qızılı və açıq qəhvəyi rəngə qədər ola bilər.

Şərbət – üzüm şərbəti- təbii üzüm şirəsinə şəkər əlavə etməklə alınan spirtsiz yeyinti məhsulu. Üzüm şərbəti hazırlamaq üçün təzə süzölmüş, dondurulmuş və ya sterilizə olunmuş üzüm şirəsindən istifadə olunur. Üzüm şərbətinin dadı şirin və ya turşaşirin olub, çöküntüsüz şəffaf mayedir. Rəngi və ətri hazırlandığı şirəyə uyğundur. Üzüm şərbətinin qidalılıq dəyəri tərkibində şəkərin çox, eləcə də ətri və boya maddələrinin olması ilə izah edilir. 100 qr üzüm şərbəti 1026-1030 kCoul enerji verir. İntertli şəkərə görə hesablanmış ümumi şəkərin miqdarı 62 qr/100 sm³-dir. Təbii üzüm şərbəti spirtsiz və qazlaşdırılmış içkilərin istehsalında, bilavasitə yemək üçün və həmçinin turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında istifadə olunur.

Üzüm kompotu – üzümün şəkərlə konservləşdirilməsindən alınan yeyinti məhsulu. Kompot hazırlamaq üçün üzümün iri giləli, turşaşirin, qalın qabıqlı, bərk ətliyi olan ağ süfrə sortlarından istifadə edilir. Üzüm gilələrini zədələmədən və əzmədən səliqə ilə qıçadan qoparıb yuyur, rənginə və ölçüsünə görə çeşidləyir və qaynadılmış su ilə yaxalanmış təmiz bankalara sıx yığılır. Üzümü bankaya sıx yığmaqda məqsəd ondan ibarətdir ki, termiki emaldan sonra gilələrin həcmi bir qədər azaldığından bankada üzüm gilələri ilə boş qalan hissə nəzərə çarpmasın. Başqa meyvə-giləmeyvə kompotları hazırlanmasından fərqli olaraq üzümü bankaya yığmazdan əvvəl pörtmürlər, ona görə də üzümün bankaya sıx yığılmasına fikir vermək lazımdır. Üzümün üzərinə 1 litr suya 500 qr şəkər əlavə edilib bişirilmiş şərbət tökmək lazımdır. Sənaye üsulu ilə kompotu hazırladıqda üzümün üzərinə 30% qatılığı olan şəkər şərbəti tökülür. Bankalar tənəkə qapaqla bağlanır. Yarım litrlik bankalar 10-12 dəq, litrlik bankalar 15-18 dəq, ikilitrlik bankalar 25-30 dəq, üçlitrlik bankalar isə 35-40 dəq. pasterizə edilir. Pasterizə müddəti turş üzüm sortlarından kompotda, şirinlərə nisbətən bir qədər az ola bilər. Üzüm kompotunu 1 il saxlamaq olar.

Üzüm mürəbbəsi – şəkər şərbətində bişirilmiş bütöv üzüm gilələri. Üzüm mürəbbəsi hazırlamaq üçün iri və orta

ölçülü, bərk ətikli ağ üzüm sortları götürülür. Üzüm sortlaşdırılır, yuyulur, gilənin və üzərinə 45-50%-li qaynar (70-80°C) şəkər şərbəti tökülüb 3-4 saat saxlanılır. Üzüm mürəbbəsi arada 10 saat saxlamaqla 3 dəfəyə bişirilir. Sənaye üsulu ilə mürəbbəni patka əlavə etməklə bişirirlər. Bu zaman 450 qr üzüm giləsinə 480 qr şəkər və 70 qr patka götürülür. Patka əlavə edilmədikdə 450 qr üzüm giləsinə 535 qr şəkər götürülməlidir.

Ev şəraitində 1 kq üzümə 1,1-1,2 kq şəkər əlavə edilir. Əgər üzüm çox şirəndirsə şəkər 1 kq-dan çox əlavə edilməməlidir. Əgər patka əlavə edilmədən mürəbbə hazırlanırsa, onda mürəbbənin hazır olmasına yaxın 1 kq üzüm hesabı ilə 2-3 qr limon və ya şərab turşusu əlavə edilir.

Üzüm mürəbbəsinin ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona 0,5 qr vanilin və yaxud 8-10 ədəd mixək əlavə etmək məsləhət görülür.

Sənaye üsulu ilə hazırlanan üzüm mürəbbəsi pasteurizə edilmiş və pasteurizə edilməmiş olur. Tərkibində quru maddənin miqdarı uyğun olaraq 68 və 70% , şəkərin miqdarı isə 62 və 65%-dir.

YARIMFABRİKATLARIN HAZIRLANMASI

Şirniyyatın çeşidindən asılı olaraq bu və ya digər yarım-fabrikat əvvəlcədən ayrıca hazırlanır. Ən çox istifadə edilən bəzək materialı müxtəlif yağlı kremlərdir. Krem yağ, yumurta, qaymaq, şəkər və digər dad verən xammalların çalınmasından alınan köpmüş kütlədir.

Krem yüksək keyfiyyətli yeyinti məhsuludur. Kremin plastik xassəsi ondan müxtəlif bəzəklərin alınmasına imkan verir. Əsas çatışmayan cəhəti odur ki, bakterial çirklənməyə tez məruz qalır və qısa müddətdə xarab olur. Odur ki, kremlə hazırlanan məmulatı soyuducuda saxlamaq lazımdır. Normal şəraitdə belə 5°C temperaturda yağlı kremlə hazırlanan məmulatları 36 saatdan, bişmiş kremlə hazırlananları 3 saatdan çox saxlamaq olmaz.

Əsas yağlı kremləri qatılaştırılmış süd, şəkər şərbəti, şəkər kirşanı, yumurta ilə süd və yumurta ağı ilə hazırlayırlar. Yağlı kremlər duzsuz kərə yağı ilə hazırlanır. Kremlərə ətirli və dadverici maddələr əlavə etməklə müxtəlif təyinatlı kremlər əldə edilir.

Qatılaştırılmış südlə yağlı krem

Kərə yağı – 100 qr., qatılaştırılmış süd – 4 x.q.

Yağı qazanda və ya dərin eməllə çuxurda qatı xama konsistensiyasına qədər isidib qaşığı və ya taxta çömçə (kürəcik) ilə köpmüş elastiki kütlə alınacaq çalınmalıdır. Yağın üzərinə az-az qatılaştırılmış süd əlavə edib 10-15 dəqiqə eynicinsli kütlə alınacaq çalınması davam etdirməli. Əgər krem çürüyərsə (su verib yağ kütləsi təbəqələşərsə), onda krem çalınan qabı su hamamında azacıq qızdırıb intensiv çalmaq lazımdır. Bu əməliyyat kömək etməzsə kremə bir qədər yumşaldılmış yağ əlavə edib yenidən 5-8 dəqiqə çalınmalıdır. Təzə hazırlanmış elastiki krem parıltılı, soyumuş krem isə parıltısız olur.

Şəkər şərbəti ilə yağlı krem

Kərə yağı – 100 qr., şəkər – 3 x.q., su – 4 x.q.

Qazana və ya kiçik emallı çuxura toz-şəkər və su töküüb qarışdırmalı, qaynayana qədər qızdırıb kəfini yığmalı. Şəkər şərbətini soyudub az-az yumşaldılıb çalınmış yağa əlavə etməklə yuxarıdakı qaydada kremi hazırlamalı.

Şəkər kirşanı ilə yağlı krem

Kərə yağı – 100 qr., şəkər kirşanı – 4 x.q.

Şəkər kirşanı ələdir. Yağı qatı xama konsistensiyasına qədər isidib elastiki kütlə alınacaq çalınmalı. Üzərinə az-az şəkər kirşanı əlavə edib çalmanı 10-15 dəqiqə davam etdirməli, axırda isə intensiv (sürətlə) çalmaq lazımdır.

Süd və yumurta ilə yağlı krem (şarlott)

Kərə yağı – 100 qr., toz şəkər – 2 x.q., yumurta – 1 ədəd, süd – 2 x.q.

Qazana və ya emallı çuxura süd və toz-şəkər töküüb qaynayana qədər qızdırmalı. Yumurtanı ayrı qabda köpüklənənə qədər çalıb üzərinə az-az qaynar süd şərbəti əlavə etməli və fasiləsiz olaraq çalınmalı. Sonra qarışığı qaynayanacaq qızdırıb otaq temperaturuna qədər soyutmalı. Şərbət soyuyan müddətdə yağı yumşaltmalı və köpmüş elastiki kütlə alınacaq çalınmalı. Yağın üzərinə az-az südlü yumurtalı şərbət əlavə edib 10-15 dəqiqə ərzində çalınmalı. Hazır krem köpmüş elastiki olmalıdır.

Yumurta ilə yağlı krem (qlyasse)

Kərə yağı – 100 qr., toz – şəkər – 2 x.q., yumurta – 1 ədəd.

Yumurtanı toz-şəkərlə qarışdırıb 45°C temperatürə qədər isidərək həcmi 2,5-3 dəfə artıb otaq temperaturuna qədər

soyuyacaq çalınmalı. Çalınmasını az-az başqa qabda əvvəlcədən yumşaldılmış elastiki yağa əlavə etməklə köpmüş krem alınacaq çalmanı davam etdirməli.

Meyvə-giləmeyvə püresi ilə yağlı krem

Kərə yağı – 100 qr., meyvə-giləmeyvə püresi (çiy mürəbbə) – 4 x.q.

Ev şəraitində qara qarağat, çiyələk, moruq, çaytikanı, albalı, zoğal, feyxoa və digər meyvələrdən şəkərlə püre (çiy mürəbbə) hazırlanır. Həmin püreləri xırda gözcükləri olan ələkdən və ya bir qat tənziyədən (cunadan) keçirib eynicinsli kütlə (püre) əldə etmək mümkündür. Həmin püredən qatılaşdırılmış südü əvəz etməklə yağlı krem hazırlamaq olar. Bu zaman hazır kremi əlavə olaraq ətirləndirmək lazım gəlmir. Kremin hazırlanması qatılaşdırılmış südlə yağlı kremdə olduğu kimidir.

Ətirləndirilmiş yağlı krem

Yuxarıda 5 növ əsas yağlı kremin resepti və hazırlanma qaydası izah edilmişdir. Reseptlərdən görüldüyü kimi, kremlərin tərkibində əsas xammallardan başqa heç bir dad və ətirverici maddələr nəzərdə tutulmayıb. Bir qayda olaraq, ev şəraitində yağlı kremləri vanilinlə ətirləndirirlər. Lakin müxtəlif ətirli əlavələr etməklə istənilən dad, ətir və rəngdə krem hazırlamaq mümkündür. Aşağıdakı əlavələrin miqdarı 100 q yağdan hazırlanmış əsas kremə görə verilmişdir.

1. Albalı kremi hazırlamaq üçün əsas kremə 1-2 x.q. albalı şirəsi və ya 1 x.q. albalı mürəbbəsinin şirəsini əlavə etmək olar. Kremi çəhrayı rəngdə boyamaq lazımdır. Bunun üçün yeyinti boyalarından istifadə edin.

2. Almalı krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. alma nastoyu və ya 2 x.q. təzə alma şirəsi əlavə etmək olar. Zövcə görə kremə yeyinti turşusu (alma, limon) qatıb yaxşı qarışdırılmalıdır.

3. Ballı krem hazırlamaq üçün əsas kremə 2 çay qaşığı təbii bal əlavə etmək lazımdır.

4. Vanilinli krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. vanilin likörü və ya 2 q. vanilin şəkəri və ya da 2-3 damla vanilin cövhəri əlavə etmək olar.

5. Qara qarağatlı krem hazırlamaq üçün əsas kremə çalınmanın axırında 1-2 x.q. qara qarağat şirəsi və ya 1-2 x.q. qara qarağat püresi əlavə etmək olar. Kremi çəhrayı rəngdə boyamaq lazımdır.

6. Qəhvəli krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. qəhvə və nastoykası əlavə etmək olar. Qəhvə nastoykasını hazırlamaq üçün 1 ç.q. üyüdülmüş təbii qəhvəni yarım stəkan qaynadılmış suda 20-30 dəq. dəmləyib sonra süzürlər. Bu məqsədlə həll olan qəhvədən də (0,5 ç.q.) istifadə etmək olar. Kremi qənd yanığı (koler) ilə qəhvəyi rəngdə boyamaq lazımdır.

7. Qızılgül kremi hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. qızılgül likörü və ya 2 xörək qaşığı qızılgül mürəbbəsinin şirəsinin, ya da 1 damcı qızılgül yağı əlavə etmək olar. Kremi çəhrayı rəngə boyamaq lazımdır.

8. Ərikli kremi hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. ərik likörü və ya ərik mürəbbəsinin şirəsini əlavə etmək olar. Kremi narıncı rəngə boyamaq lazımdır.

9. Konyaklı krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. konyak əlavə etmək lazımdır.

10. Limonlu krem hazırlamaq üçün əsas kremə orta irilikdə limonun yarısının şirəsini və ya 2-3 damla limon cövhəri əlavə etmək olar. Kremi sarı rəngə boyamaq lazımdır.

11. Naringili krem hazırlamaq üçün əsas kremə orta irilikdə naringinin yarısının şirəsi və ya bir naringi qabığının şirəsini əlavə etmək olar. Kremi narıncı rəngə boyamaq lazımdır.

12. Portağallı krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. portağal nastoyu və ya orta irilikdə portağalın yarısının şirəsini əlavə etmək olar. Kremi narıncı rəngə boyamaq lazımdır.

13. Romlu krem hazırlamaq üçün əsas kremə 3-4 damla rom cövhəri və ya 1 x.q. rom əlavə edib yaxşı qarışdırmaq olar.

14. Çiyələk və ya moruqlu krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1-2 x.q. giləmeyvə şirəsi və ya 1 x.q. həmin giləmeyvə mürəbbəsinin şirəsini əlavə etmək olar. Kremi çəhrayı rəngə boyamaq lazımdır.

15. Şokoladlı krem hazırlamaq üçün əsas kremə 1 x.q. kakao tozu və ya 50 q şokolad əlavə etmək olar. Kakao tozu ələnib sonra kremə qatılır. Şokolad kiçik eməllə çuxurda zəif qızdırılır, yumşaldılır və dərhal kremə qarışdırılır.

Zülallı krem

Yumurta ağı – 3 ədəd, şəkər kirşanı – 6 x.q., limon turşusu məhlulu – 5 damcı.

Yumurtanın ağını sarısından diqqətlə ayıraraq bir müddət soyuducuda saxlamalı. Sonra yumurta çalınacaq qabı soyuq su və ya buz olan qabın içinə yerləşdirib 10-15 dəq. köpük əmələ gələnə qədər çalınmalıdır. Çalınmış yumurta ağı qaşığı ağzı aşağı çevirdikdə belə öz formasını saxlamalıdır. Sonra üzərinə şəkər kirşanı (üçdə bir hissəsini) töküüb yenə 2-3 dəqiqə çalınmalıdır. Axırda yerdə qalan şəkər kirşanına limon turşusu və ətirli maddələr əlavə edib kremi tez qarışdırılmalıdır. Krem dərhal istifadə olunmalıdır, əks halda o həcmi azaldır.

Qeyd: Limon turşusu məhlulunu hazırlamaq üçün 1 ç.q. limon turşusu 2 ç.q. qaynar su ilə qarışdırılır, alınan məhlul ağzı bağlanan şüşə qaba tökülür və lazım olduqca istifadə edilir. 1 ç.q. belə məhlulda təxminən 50 damla olur.

Zülallı bişmiş krem

Yumurta ağı – 3 ədəd, toz-şəkər – 6 x.q., su – 4 x.q., limon turşusu məhlulu – 5 damla.

Qazançaya və ya eməllə çuxura şəkər və su töküüb qaynatmalı və qalın sap nümunəsinə kimi bişirməli. Yumurta zülallı kremə olduğu kimi çalınaraq fasilə vermədən az-az qaynar

şəkər şərbəti əlavə etməli. Şərbətin hamısını tökdükdən sonra 1-2 dəqiqə çalib kremə boyaq, meyvə şirəsi və digər ətirləndiricilər qatmaq lazımdır.

Zülallı meyvəli krem

Yumurta ağı – 3 ədəd, mürəbbə, cem və ya povidlo – 2 x.q., toz-şəkər – 3 x.q., jelatin – 1 ç.q.

Yuyulub isladılmış jelatini 4 xörək qaşığı su ilə tam əriyənə qədər qızdırmalı. Yumurta ağını həcmi 5-6 dəfə artana qədər çalmalı. Mürəbbə, cem və ya povidlonu qızdırıb süzgcdən keçirməli, şəkər əlavə edib 5-10 dəqiqə bişirməli. Bişmiş meyvə püresini həll edilmiş jelatində qarışdırıb az-az köpüklü yumurta çalıntısına əlavə edib fasiləsiz çalmalı. Axırda zövqə görə ətirləndirici maddələr əlavə etmək olar. Krem isti halda istifadə olunmalıdır.

Zülallı anton almalı krem

Yumurta ağı – 4 ədəd, toz-şəkər – 1 st., anton alması – 300 q. (təxminən orta irilikdə – 4-5 ədəd).

Almanı təmizləyib qızgın duxovkada yumşalanadək saxlamalı, sonra süzgcdən keçirib şəkərlə 3-5 dəqiqə bişirməli. Kütləni isti halda yaxşı çalınmış yumurta ağına qatıb qarışdırmalı. Krem isti halda istifadə olunmalıdır.

Qeyd: Zülallı kremi də yağlı kremdə olduğu kimi müxtəlif dad və ətirverici maddələr qatıb ətirləndirmək olar.

Dəmlənmiş (bişmiş) kremlər

Dəmlənmiş kremlər çox qalmır, optimal şəraitdə belə 3 saatdan artıq saxlamaq olmaz. Kremi bişirərkən yanmasın deyə qalın dibli qazanlardan istifadə olunur. Kremi qazanın dibinə kip toxunan taxta kürəkçiklə qarışdırmaq daha yaxşıdır. Bişmiş kremi 10°C temperaturadək soyudub dərhal istifadə etmək lazımdır. Soyuyarkən qurumaması üçün üzərinə bir qədər toz-şəkər səpilir. Bişmiş kremdən məmulatın səthini

bəzəmək üçün istifadə edilmir. Bu kremi trubka və səbət şəkilli pirojnalara içərisinə, eləcə də vafli borucuqlara doldururlar. Bişmiş kremə ətirləndiricilər qatmaqla zövqünüzə görə müxtəlif dad və ətə malik məmulat hazırlaya bilərsiniz.

Yumurtalı dəmlənmiş krem

Süd və ya qaymaq – 1 st., toz-şəkər – 4 x.q., nişasta – 1 ç.q., yumurta – 3 ədəd və ya yumurta sarısı – 6 ədəd.

Kiçik qazançaya və ya emallı çuxura şəkər, nişasta və yumurta töküb 1-2 dəqiqə qarışdırdıqdan sonra üzərinə süd əlavə edərək taxta qaşıqla fasiləsiz qarışdırmaq şərtilə plitədə qaynayanacan qızdırmalı. İlk qabarıqlar çıxdıqda kremi kənara qoyub soyutmalı. Bu kremə zövqünüzə görə kərə yağı və ya qaymaqlı marqrarin də qata bilərsiniz.

Unla dəmlənmiş krem

Süd və ya qaymaq – 1 st., yumurta – 1 ədəd, toz-şəkər – 5 x.q., əla sort un – 2 ç.q.

Yumurtanı unla eynicinsli kütlə alınanacan qarışdırıb südün dördədə bir hissəsini əlavə etməklə qarışdırmalı. Ayrıca qazanda yerdə qalan südə şəkər əlavə edib qaynatmalı və nazik axınla yumurta – un kütləsinin üzərinə tökməli. Sonra kütləni fasiləsiz qarışdırmaq şərtilə qaynayanacan qızdırmalı. Kremi dərhal soyudub istifadə etmək lazımdır.

Kremin dadını yaxşılaşdırmaq və buğda ununu sterilləşdirmək məqsədilə onu tavada azacıq qovurun. Unu nişasta (buğda, qarğıdalı, düyü və s.) ilə əvəz etmək olar.

Köpmüş dəmlənmiş krem

Süd və ya qaymaq – 1 st., toz-şəkər – 4 x.q., yumurta – 4 əd.

Yumurtanın ağını sarısından ayırmalı. Qazançada yumurta sarısını toz-şəkərlə qarışdırıb üzərinə süd əlavə edərək fasiləsiz qarışdırmaq şərtilə qaynayanacan qızdırmalı. Başqa qabda soyudulmuş yumurta ağını köpük alınanacan çalib qaynar kütlə ilə cəld qarışdırmalı. Ümumi kütləni qarışdır-

maqla 2-3 dəqiqə əlavə qızdırmalı. Beləliklə, krem məsaməli alınır, soyuduqda isə dələmələşir (bir qədər bərkiyir), ona görə də kremi isti-isti istifadə etmək lazımdır. Kremlə bəzənmiş məmulatı soyuducuya qoyub 1,5-2 saatdan sonra süfrəyə verməli.

Qeyd: dəmlənmiş kremlərin hər birini ərik püresi, alma püresi, ananas şirəsi, portağal şirəsi, limon şirəsi, naringi şirəsi, bal, kakao tozu və vanillə ətirləndirmək olar. Əlavələrin miqdarı ətirləndirilmiş yağlı kremlərdə olduğu kimidir.

Qaymaqlı kremlərin hazırlanması

Çalınmış qaymaqla hazırlanan kremlər zərifliyi və yüngüllüyü, yüksək qidalılığı və əla dadı ilə fərqlənir. Bu kremin hazırlanması bir çox şərtlərə əməl olunmasını tələb edir.

Əvvəla qaymağı 20-30 dəq. 80°C temperaturda qızdırıb pastərizə etmək lazımdır ki, onun turşumasına səbəb olan mikroblar məhv edilsin. Bundan sonra 3-4°C temperatura qədər soyudub həmin temperaturda 24-36 saat saxlayıb yetişdirmək lazımdır. Temperaturu 2-3 °C olan qaymaq daha yaxşı çalınır və öz həcmi artırır. 10-13 °C -də isə qaymaq pis çalınır, kəsmikləşir və yağa dönür. 35% yağı olan qaymaq yaxşı çalınır, 20% yağı olan qaymağı çalmaq üçün mütləq kremə jelatin əlavə etmək lazımdır. Qaymaqlı kremlə bəzənmiş məmulatı 2-3 saat saxlamaq olar. Jelatinsiz qaymaqlı krem formasını tez itirir, jelatinli qaymaqlı krem isə jeleyəbənzər konsistensiyalıdır.

Qaymaqlı krem

35%-li yağlı qaymaq – 1 st., şəkər kirşanı -1 ç.q., şəkərli vanilin – 2 q.

Soyudulmuş qaymaq soyuq qaba tökülür və həmin qabda içərisində soyuq su – buz qarışığı olan iri qabın içərisinə yerləşdirilib qatı köpüklü kütlə alınanacan çalınır. Çalmanı dayandırmadan ona şəkərli vanilin və az-az şəkər kirşanı əlavə edilir. Yaxşı çalınmış krem qaşığı çevirdikdə belə ondan

tökülmür. Krem hazır olan kimi istifadə olunmalı və məmulat soyuducuda saxlanılmalıdır. Bu krem yalnız vanilinlə ətirləndirilir.

Jelatinli qaymaqlı krem

20 və ya 35% yağlı qaymaq – 1,5 st., jelatin – 0,5 ç.q., şəkər kirşanı – 1,5 ç.q.

Jelatin soyuq su ilə yuyub süzgəcə tökməli, sonra 0,5 st. suda islatmalı. 2 saatdan sonra şişmiş jelatin qarışdırmaqla stəkanla birlikdə su içərisində qızdırmalı. Jelatin tam həll olduqdan sonra 40-50 °C -yə qədər soyutmalı.

Soyudulmuş qaymağı çalıb üzərinə əvvəlcə şəkər kirşanı, sonra nazik axınla jelatin məhlulu əlavə etməli. Kremi müxtəlif boya və ətirləndirijilərlə qarışdırıb tez bir zamanda istifadə etməli. Kremə xırdalanmış qoz-fındıq ləpəsi və ya meyvə tikələri əlavə etmək olar.

Xamalı krem

30% yağlı xama – 1 st., şəkər kirşanı – 4 x.q., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Kiçik qazana xama töküb qazanı buzlu su və ya qar tökülmüş ləyənin içərisinə yerləşdirib çalmalı. Köpüklü kütlə alındıqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı və vanilin əlavə etmək lazımdır. Belə krem üçün turşuma hiss olunmayan əla keyfiyyətli xama götürülməlidir. Xamalı krem tez xarab olur, bəzənmiş və ya içlənmiş məmulatı 2-3 saatdan çox saxlamaq olmaz.

Jelatinli xamalı krem

30 % yağlı xama – 1 st., şəkər kirşanı – 4 x.q., jelatin - 1 ç.q.

Kremi əvvəlki reseptdəki kimi hazırlamalı və ona nazik axınına 40°C temperaturda jelatin məhlulu əlavə etməli. Jelatin məhlulunu jelatinin qaymaqlı kremdə olduğu kimi yarım stəkan su və ya südlə hazırlamaq olar. Kremi ətirləndirilmiş yağlı kremlərdə göstərilən qaydada ətirləndirmək olar.

Qaymaqlı xamalı krem

20%-li və ya 30%-li qaymaq – 1 st. , şəkər kirşanı – 2 x.q., 30%-li xama – 4 x.q., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Xama turşumuş olmamalıdır. Kiçik qazana qaymaq və xama töküb qazanı buzlu su və ya qar tökülmüş ləyənin içərisinə yerləşdirib çalmalı. Köpüklü kütlə alındıqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı və vanilin əlavə edib qarışdırmaq lazımdır.

Qaymaqlı yağlı krem

Kərə yağı – 100 q., 20%-li yağlı qaymaq – $\frac{3}{4}$ st., toz-şəkər – 1 st., şəkərli vanilin - 0,5 ç.q.

Qaymağı toz-şəkərlə fasiləsiz qarışdıraraq nazik sap nümunəsinə kimi bişirməli, üzərinə şəkərli vanilin əlavə edib otaq temperaturuna qədər soyutmalı. Kərə yağını yumşaldıb 10-12 dəq. çalmalı və şəkərli qaymaq kütləsini 5 dəfəyə yağa qatıb köpmüş krem alınana kimi çalmanı davam etdirməli.

Qaymaqlı marqarinlə krem

Qaymaqlı marqarin – 100 q., qatılaşıdırılmış süd – 3 x.q., mürəbbə şirəsi – 2 ç.q., konyak – 2 ç.q., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Qatılaşıdırılmış südü qaynayanadək qızdırıb soyutmalı. Qaymaqlı marqarini qatı xama konsistensiyasına kimi yumşaldıb 10-12 dəq. çalmalı, üzərinə az-az qatılaşıdırılmış süd, mürəbbə şirəsi, konyak və vanilin əlavə edib 2-3 dəq. bir daha çalmalı.

Qozlu krem

Kərə yağı və ya qaymaqlı marqarin – 100 q., qovrulub xırdalanmış qoz ləpəsi – 2 x.q., kakao tozu – 2 ç.q., şəkər kirşanı – $\frac{3}{4}$ st., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Bu kremi qoz əvəzinə fındıq, badam, yerfındığı ilə də hazırlamaq olar.

Yağı qatı xama konsistensiyasına kimi yumşaldıb çalmalı, üzərinə qovrulub narın gözcüklü sürtkəcdən keçirilmiş

qoz ləpəsi, şəkər kirşanı, kakao tozu və vanilin əlavə edib eynicinsli kütlə alınana qədər qarışdırılmalı.

Şəkil 8. Ucları müxtəlif formalı kağız kisəciklər.

Şəkil 9 Düz borucuqlarla çökdürülən krem bəzəkləri.

Şəkil 10. Kremdən yarpaqlar.

Şəkil 12. Kremdən qızılgülün hazırlanması

Şəkər şərbətlərinin bişirilməsi

Şirniyyat məmulatını islatmaq, səthini şəkər şirəsi ilə işləmək, şəkər pomadkası, şirni, şəkər-pendir hazırlamaq və digər bəzək materialları üçün müxtəlif qatılıqda şəkər şərbətləri bişirilir. Bunun üçün toz-şəkərin üzərinə reseptdə nəzərdə tutulmuş miqdarda su əlavə edilib müəyyən qatılığa qədər qaynadılır, nisbətən soyudulur və emal edilir. Şəkərlə su qarışdırılıb qızdırılarkən mütləq şəkərin kəfi yığılmalı və yalnız bundan sonra şərbət bişirilməlidir.

Şəkər şərbətinin qatılığını müəyyən etmək üçün yeyinti müəssisələrində və laboratoriyalarda xüsusi cihazlardan (məs. şəkər refraktometrindən) istifadə edilir. Ev şəraitində isə şərbətin qatılığını aşağıdakı kimi müəyyən etmək mümkündür.

Şəkil 11. Dişikli borucuqlarla çökdürülən krem bəzəkləri..

Cədvəl 4. Şəkər şərbətinin müxtəlif nümunələrinin qatılığı

Şərbətin sıxlığının müxtəlif göstəriciləri	Nümunənin nömrəsi	Şərbətin tərkibi, faizlə	
		Şəkər	Su
Yapışqanlı şirə damlası	1	50-55	50-45
Nazik sap nümunəsi	2	75	25
Qalın sap nümunəsi	3	85	15
Yumşaq kütlə	4	90	10
Bərk kütlə	5	94-95	6-5
Karamel	6	98-98	3-2

Birinci nümunə üzrə şərbətin hazır olmasını yoxlamaq üçün şərbətin baş barmaqla şəhadət barmaq arasında yapışqanvarı kütlə əmələ gətirməsini yoxlamaq lazımdır. Belə qatılıqlı şirə almaq üçün şərbəti qaynatmaq lazım deyil, eyni miqdarda şəkər və qaynanmış su götürüb həll olunca qarışdırılmalıdır. Belə şirədən tort və piroqları islatmaq üçün istifadə edilir.

İkinci nümunə üzrə şəkər şərbətinin sıxlığını aşağıdakı kimi müəyyən edirlər. Bişirilən şirədən 1 ç.q. götürüb üfləməklə bir qədər soyudulur, sonra şəhadət barmağı şirəyə batırır, baş barmaqla şirənin nazik sap kimi dartılması yoxlanılır. Qaynar şirəni soyuq nimçəyə töküüb qaşığın əks tərəfi ilə də nazik sap nümunəsinin əmələ gəlməsini yoxlamaq olar. Belə şirədən pryanik, peçenyə, keks və tortların şirələnməsində istifadə olunur.

Üçüncü nümunə üzrə şəkər şərbətinin qatılığı da ikinci nümunədəki kimi müəyyən edilir, lakin bu zaman qalın sap nümunəsinin əmələ gəlməsini yoxlamaq lazımdır. Belə şirədən pomadka hazırlanmasında istifadə olunur. Keks, Azərbaycan nanı, ekler pirojnası, tort, piroq və s. bu kimi şirniyyatın səthinə pomadka kütləsi çəkmək üçün bu qayda üzrə şəkər şərbəti bişirilir.

Şirəni çox bişirdikdə suyun buxarlanması hesabına onun sıxlığı artır. Şərbətdə 10% su və 90% şəkər olduqda yumşaq kütlə (kürəcik) nümunəsi belə yoxlanılır. Qazanda qaynayan şərbətdən 1 ç.q. götürüb soyuq suya batırılır. Şərbət soyududan sonra dərhal ondan barmaq arasında yumşaq kürəcik düzəltmək olur (dördüncü nümunə). Bu qatılıqda şirədən əsasən pomadka və taxta şirni hazırlanır.

Şirəni bir qədər də bişirib nümunəni əvvəlki qaydada yoxlamaqla (beşinci nümunə) bərk kütlə alınmasını müəyyən etmək olar. Bu qatılıqda şirədən bərk taxta şirni, tel, peşvəng və digər məmulat hazırlanır.

Şirənin bişirilməsi davam etdirilməklə nümunə götürülür və soyuq suya salınıb dərhal diş altında sındırılır. Əgər nümunə dişə yapışmayıb tezliklə xırdalanarsa deməli karamel nümunəsi (altıncı nümunə) hazırdır. Şirənin tərkibində bu zaman 2-3% su qalır. Bu qatılıqda şirədən (karamel kütləsindən) monpase, şəkər-pendir, pərvərdə, karamel üçün əsas kütlə hazırlanır. Tort və pirojna üçün karamel bəzəkləri, xoruz, balıq və digər fiqurlu məmulatlar hazırlamaq mümkündür.

Reseptlərdə şəkər şərbətlərinin bişirilməsi nəzərdə tutulduqda aşağıdakılar qeyd olunacaqdır. Məs., şərbəti nazik sap və ya yumşaq kütlə (kürəcik) və yaxud da karamel nümunəsi-nədək bişirməli.

İslatmaq üçün şəkər şərbəti

Toz-şəkər – 4 x.s., su – 6 x.q.

Tort, pirojna, piroq, romlu kökə və digər məmulatları ətirli və yumşaq etmək üçün bişirilmiş əsas şirniyyat kütləsini şərbətlə isladırırlar. Şərbətin qatılığı 50%-li olur və əsasən bərabər miqdarda toz-şəkər və su götürülməklə hazırlanır.

Şəkər və su qazana tökülüb qarışdırılır, qaynayanacan qızdırılır, kəfi yığılıb 40°C temperatura qədər soyudulur. Sonra hazırlanacaq məmulatın tərkibindən asılı olaraq müxtəlif ətirli maddələr əlavə edilir. Ətirli maddələri isti şirəyə əlavə

etmək olmaz, əks halda onun əsas komponentləri buxarlanıb uçar.

Biskvitli kremli məmulat üçün şərbətə şəkərli vanilin (2 q.), vanilin likörü (1 x.q.), konyak (2 x.q.), qəhvə ekstraktı (2 x.q.) və yaxud muskat şərab (1 x.q.) əlavə (bunlardan birini) etmək olar.

Meyvə püresi içlikli biskvit məmulatı üçün şərbətə limon şirəsi (yarım limonun şirəsi) və ya alma nastoykası (1 x.q.) və ya limon likörü (1 x.q.) və yaxud meyvə-giləmeyvə şirəsi və ya şərbəti (2 x.q.) əlavə etmək olar. Bu zaman şərbəti yeyinti turşuları (limon, alma, şərabdaşı və s.) ilə azacıq turşulaşdırmaq məsləhətdir.

Romlu şərbət hazırlamaq üçün əsas şirəyə 2 ç.q. desert şərab və ya 1 ç.q. rom və yaxud bir neçə damla rom cövhəri əlavə etmək olar.

Şirələmək üçün şəkər şərbəti

Toz-şəkər – 1 st., su – 0,5 st., ətirləndirici maddələr.

Pryanik, peçenye, mayalı xəmirdən qənnadı məmulatını və meyvələri şirələmək üçün ətirləndirilmiş şəkər şərbətindən istifadə edilir.

Toz-şəkər su ilə qazanda qaynadılır, kəfi yığılır və qalın sap nümunəsinə (bəzən nazik sap nümunəsinə) qədər bişirilir. Sonra şərbət 80°C temperatura qədər soyudulur, üzərinə yarım limon, portağal və yaxud bir naringinin şirəsi və ya da 2-3 q şəkərli vanilin, yaxud da 0,5 ç.q. konyak və ya likör əlavə edib ətirləndirilir.

Qaynar şirəni iri məmulata şotka ilə sürtmək lazımdır. Xırda məmulatı (pryanik, peçenye) isə qazana və yaxud dərin emallı ləyəyə töküüb üzərinə təxminən 1 kq məhsula 5-6 x.q. şərbət töküüb taxta qaşıqla məmulatın bütün səthi şirələnməyə kimi qarışdırılmalıdır. Bundan sonra məmulatı perqament kağızı, emallı qab və ya taxta (vərdənə) üzərinə töküüb isti və quru yerdə 1-2 saat səthi quruyana qədər saxlayırlar. Əgər şərbət çox qatıdırsa (qalın sap nümunəsi) onda məmulatın

səthi parıltısız və şirə qatı qalın olacaqdır. Əksinə, şərbət çox duru olsa məmulatın səthindən axacaq və o gec quruyacaqdır.

Pomadkanın hazırlanması

Toz-şəkər – 10 x.q., su – 8 x.q., ətirləndirici maddələr.

Tort, pirojna və digər məmulatların səthini bəzəmək üçün pomadkadan istifadə olunur. Pomadka iri məmulatın səthinə çəkilib, xırda məmulat isə pomadkada şirələnir.

Qazana şəkər və su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılıb yumşaq kürəciklər əmələ gələnə qədər bişirilir. Qaynağa düşəndən sonra təmiz yaş cuna (tənzif) ilə qazanın qıraqlarına yapışmış şəkər kristalları təmizlənməlidir, əks halda pomadkanı çaldıqda içərisinə iri şəkər kristalları tökülüb bilər. Axırda şərbətə hər 100 q (4 x.q.) şəkərə görə 5 damla limon turşusu məhlulu və ya 0,5 ç.q. 3%-li sirkə əlavə edilir. Turşu normadan artıq əlavə edildikdə pomadka yaxşı çalınmır və məmulatın səthində gec quruyur. Normadan az olduqda isə pomadka tez kristallaşır və quruduqda parıldamır. Limon turşusu əvəzinə 100 q (4 x.q.) şəkərə, 1 ç.q. karamel patkası götürmək olar.

Şərbət bişdikdən sonra onun səthinə su çiləyib tezliklə soyutmaq lazımdır. Bu məqsədlə qazanı soyuq su və ya buzlu suyun içərisinə qoymaq olar. Soyumuş şərbəti (40-45°C) taxta qaşıqda 10-20 dəq. çalmaq lazımdır ki, xırda kristalları olan ağ xamayabənzər kütlə alınsın. Çalınma zamanı kütlə bir qədər də soyuduğundan onu 40-45°C temperatura qədər qızdırıb ətirləndiricilər əlavə etməklə çalınmalıdır. Əgər pomadka çox qatı alınarsa ona bir qədər su çiləyir, duru olarsa ələnmiş şəkər kirşanı əlavə edilir. Hazır pomadka orta qatılıqda xamanı xatırladır. Pomadkanı uzun müddət saxlamaq mümkün olduğu üçün onu bir qədər çox hazırlayıb, lazım olduqda 45-55°C temperatura qədər isidib ətirləndiricilər əlavə etməklə istifadə etmək olar.

Ətirləndirmək üçün 10 x.q. toz-şəkərlə hazırlanmış pomadkaya aşağıdakı miqdarda əlavələrin hər hansı birindən qatılır: 1 x.q. ərik nastoykası; 1 x.q. ərik mürəbbəsinin şirəsi;

orta irilikdə yarım portağal şirəsi; 1 x.q. likör; 1 x.q. vanilin likörü; 3-4 q şəkərli vanilin, 1-2 x.q. təbii albalı şirəsi; 1 -2 x.q. albalı mürəbbəsinin şirəsi; 1-2 x.q. çiyələk şirəsi; 1-2 x.q. zoğal mürəbbəsi şirəsi; 1 x.q. konyak; 2 x.q. qəhvə dəmi nastoyu; orta irilikdə limonun yarısının şirəsi; bir naringi şirəsi; 1-2 damla qızılgül yağı; 0,5 x.q. rom; 1 ç.q. kakao tozu və s. Əlavələrin təbii rənginə müvafiq olaraq pomadkaya qırmızı, çəhrayı, sarı və qəhvəyi boyalar əlavə edilməklə müxtəlif rəngə boyanmaq olar.

İÇLİKLƏRİN HAZIRLANMASI

Piroq, pirojki, qutab və digər unlu məmulatlar müxtəlif içliklərlə hazırlanır. İçlikləri hazırlamaq üçün ət, balıq, kəsmik, göyerti, tərəvəz, meyvə-giləmeyvə və s. xammallardan istifadə olunur. Ət və balıqdan hazırlanan içliklər əvvəlcədən bişirilir, pörtülür və ya qovrulur. Qeyd etmək lazımdır ki, qovrulmuş ət qiyməsi bişirilmiş ətə nisbətən daha dadlı olur. Eyni zamanda ət, balıq və pörtülmüş göyertidən hazırlanmış içliklərə yağda qızardılmış soğan əlavə etdikdə onların dadı yaxşılaşır. İçliyə açıq qızılı rəngə qədər qovrulmuş un qatdıqda daha dadlı olur. İçliklər tez xarab ola bilər, odur ki, hazırlanan kimi istifadə olunmalıdır. İçliklərin dad və ətrini yaxşılaşdırmaq məqsədilə qara istiot, sarıkök, darçın, sumaq, vanilin, üzvi turşular və s.-dən istifadə olunur.

Ətdən içlik

Sümüksüz mal əti (və ya çox da yağlı olmayan qoyun əti) – 300 q. orta irilikdə baş soğan – 1 ədəd, un – 1 ç.q., yağ – 2 x.q., duz, istiot, dəfnə yarpağı, şüyüd göyertisi – dada görə.

Bu içliyi müxtəlif üsullarla hazırlamaq olar.

Birinci üsul. Sümüksüz əti 30-40 q-lıq tikələrə doğrayıb yağda qızardın. Qızardılmış ət tikələrini kiçik qazana yığın, duz, istiot, dəfnə yarpağı, bir az su və ya ət bulyonu əlavə edib ağzı örtülü halda 1-1,5 saat ət yumşalana qədər bişirilir. Soy-

duqdan sonra ət maşınından keçirin. Ət qızardılan yağda xırda doğranmış baş soğanı yaxşı qızarıncaya qədər qovurub un əlavə edin və açıq qəhvəyi rəngə qədər qızardın. Üzərinə ət bişirilən bulyondan bir qədər töküb ət maşınından keçirilmiş əti, xırda doğranmış şüyüd göyertisini əlavə edib qarışdırın.

İkinci üsul. Əti yuyub ət maşınından keçirin. Yağlı tavada ət qiyməsini qovurub (duxovkada da qızartmaq olar) yənidən ət maşınından keçirin. Soğanı yağda yaxşı qızarıncaya qədər qovurub un əlavə edin və qızardıb ət qiyməsi ilə qarışdırın. Qiyməyə duz, istiot və xırda doğranmış cəfəri göyertisi əlavə edin.

Üçüncü üsul. Əti iri tikələrlə suda bişirib, sonra ət maşınından keçirin. Ət qiyməsinə duz, istiot və xırda doğranmış göyerti əlavə edin.

Dördüncü üsul. Əgər ətə qənaət etmək istəyirsinizsə, onda reseptdə göstərilən 300 q əvəzinə 200 q ət götürün və yuxarıda göstərilən üç üsuldan birini tətbiq etməklə içlik hazırlayın. 1 xörək qaşığı düyünü duzlu suda yarım hazır olanadək bişirib süzgedən süzün və ət qiyməsi ilə qarışdırın.

Yuxarıdakı üsullarla hazırlanmış içliyin kütləsi təxminən 250 q. olmaqla 10-12 ədəd pirojki və ya bir ədəd ətli piroq üçün istifadə oluna bilər.

İçalatdan içlik

İçalat (ürək, ağciyər və s.) – 350 q. orta irilikdə baş soğan – 1 ədəd, yağ – 2 x.q., un – 0,5 ç.q., duz və istiot.

İçalatı 30-40 q-lıq tikələrə doğrayıb duzlu suda bişirin, sonra ət maşınından keçirin. Soğanı yağda qızardıb içalatı üzərinə əlavə edərək azacıq qovurun.

İçliyi yumurta ilə hazırladıqda 250 q. içalat və 2 yumurta götürülür. Hazırlanmış içliyə bərk bişirilib doğranılmış yumurta qatılır.

İçliyi düyü ilə hazırladıqda 250 q. içalat və 2 xörək qaşığı düyü götürülür. Hazırlanmış içliyə duzlu suda bişirilib süzülmüş düyü qatılır.

Qaraciyərdən içlik

Qaraciyər – 200 q., mal əti – 150 q., orta irilikdə baş soğan – 1 ədəd, yağ – 2 x.q., duz və istiot.

Qaraciyəri pərdələrdən təmizləyib duzlu qaynar suda 20-25 dəqiqə bişirin. Mal ətini ət maşınından keçirib tavada qovurun. Soğanı xırda doğrayıb yağda qızardın və ətə əlavə edin. Qaraciyəri də ət maşınından keçirib ət-soğan qovurmasına qarışdırın və bir qədər də vam istilikdə hazır vəziyyətə gətirin. Dada görə istiot və duz vurun. Bundan mayalı xəmirədən pirocki, qat-qat xəmirədən pirojki, piroq və blin üçün içlik kimi istifadə etmək olar.

Düyüdən içlik

Düyü – 3 x.q., yağ – 2 x.q. düyünü bişirmək üçün su – 3 st., duz – 1 ç.q.

Təmizlənmiş düyünü iki-üç dəfə yuyun. Duzlanmış qaynayan suda yarımhazır olanadək bişirin və süzün. Düyünün üstündən qaynar su ötürün və suyu tam süzüləndən sonra təmiz qazana töküb yağ və dada görə duz əlavə edin.

Düyüdən içlik hazırladıqda 2 x.q. düyüyə 1 və ya 2 ədəd bərk bişirilib xırda doğranılmış yumurta əlavə etmək olar. Yumurta olmadıqda 2 x.q. kişmiş və 1 x.q. şəkər əlavə etmək olar.

Yerköküdən içlik

Yerkökü – 250 q., yumurta – 1 ədəd, yağ – 1 x.q., toz-şəkər – 1 ç.q., duz.

Təmizlənmiş yerkökü iri kublar şəklində doğranılır, qazana tökülüb səthi örtülənədək su əlavə edilir. Dada görə duz qatıb qazanın ağzı örtülmək şərti ilə 20-30 dəq. yumşalana qədər bişirilir. Suyu süzülüb bişmiş yerkökü xırda doğranılır və ya ət maşınından keçirilir. Üzərinə bərk bişirilib xırda doğranmış yumurta, yağ, şəkər və duz əlavə edilib qarışdırılır. Pirojki, piroq, qutab və s. məmulatın içlənməsində istifadə edilir.

Baş soğandan içlik

Baş soğan – 200 q. (orta irilikdə 3 baş soğan), yumurta – 3 ədəd, kərə yağı və ya marqarin – 3 x.q., saxarı ovuntusu – 2 x.q., göyərti (şüyüd və ya cəfəri) və duz.

Soğanı xırda doğrayıb qızılı rəngə çalana qədər yağda qızartmalı, qovrulub ovulmuş ağ çörək saxarısı əlavə etməli. Üzərinə bərk bişirilib xırda doğranmış yumurta, göyərti və duz əlavə edib qarışdırılmalı. İçliyin yumşaq olması üçün azacıq bulyon və ya qaynar su əlavə etmək olar.

Göy soğandan içlik

Göy soğan – 200 q., yumurta – 3 ədəd, kərə yağı və ya bitki yağı – 3 x.q., duz – ¼ ç.q.

Göy soğan təmizlənir, yuyulur, doğranılır, duz və bitki yağı əlavə edilib soğan yumşalana qədər pörtülür, sonra buna bişirilib xırda doğranılmış yumurta qatılır.

Göy soğandan çiy halda da içlik hazırlamaq olar. Bunun üçün doğranmış soğana qaynar yağ və duz töküb əzməklə qarışdırılır, sonra isə bərk bişirilib doğranmış yumurta əlavə edilir.

Kəsmikdən içlik

Kəsmik – 1 st., yumurta – 1 ədəd, toz-şəkər – 1,5 x.q., un – 1 ç.q., şəkərli vanilin – 3 q., duz.

Kəsmiyi xəlbirdən (süzgəcdən) və ya ət maşınından keçirib ona şəkər, çiy yumurta, tavada yağsız azacıq qovrulmuş buğda unu, duz və şəkərli vanilin əlavə etməli. Xammalları eynicinsli kütlə alınana qədər qarışdırılmalı. İçliyə sürtkəcdən keçirilmiş bir ədəd limon və ya portağal qabığı əlavə etmək olar.

İçliyə 1 x.q. kişmiş və ya xırdalanmış qoz ləpəsi və yaxud da xırda doğranmış quru mürəbbə (sukat) əlavə etmək olar. Bu zaman kəsmik ¾ st. götürülməlidir.

Südlü-yumurtalı içlik

Süd – ¾ st., yumurta – 3 ədəd, kərə yağı – 1 x.q., un – 1 ç.q., göyərtili, duz.

Buğda ununu yağda açıq sarı rəngə çalana qədər qovurur, südlə açır, bir müddət bişirir və soyuduqdan sonra ona bərk bişirilib doğranılmış yumurta, duz və narın doğranılmış göyərtili əlavə edilir.

Almadan içlik

Təzə alma – 250 q. (orta irilikdə 3-4 ədəd alma), toz-şəkər – 2 x.q.

Bu içliyi isti və soyuq üsulla hazırlamaq olar.

İsti emal üsulunda almanın qabığı soyulur, dörd yerə bölünüb təmizlənir, nazik dilimlərlə doğranılır, toz-şəkər səpilir və yumşalanacan bişirilib dərhal soyudulur. İçliyə çay qaşığının ucunda üyüdülmüş darçın və ya bir limon, naringi və ya portağalın sürtgəcdən keçirilmiş qabığı əlavə edilir. Belə içlikdən piroq, ponçik və tort üçün istifadə edilir.

Soyuq üsulda nazik dilimlərə doğranılmış almaya toz-şəkər səpilir və 1 ç.q. konyak (və ya araq) çilənir, 1-2 saat yumşalana qədər saxlanılır və belə içlik mayalı və ya şəkərli xəmirədən bişiriləcək rulet və piroq üçün istifadə edilir.

Ərik qaxından içlik

Ərik qaxı (kuraqa)- 0,5 st., su – 1 st., toz-şəkər – ¾ st.

Ərik qaxını təmizləyib yuyun və 3 saat soyuq suda isladın. Həmin suya şəkər əlavə etməklə püreyəbənzər kütlə alınana qədər bişirməli. Piroq, ponçik, rulet və tort üçün istifadə edilir.

Bu içliyi təzə ərikdən də hazırlamaq olar. Bunun üçün 300 q tumsuz ərik xırda doğranır, yzərinə 1 st. toz-şəkər səpilir 1-2 saat saxlanılır. Lazım gələrsə 5-8 dəq. bişirilir.

Qara xaş-xaşdan içlik

Qara xaş-xaş – 6 x.q., bal – 3 x.q.

Xaş-xaşı kənar qarışıqlardan təmizləyib ilıq suda yuyun və xırda gözcüklü ələkdə və ya cunada (tənzifdə) suyu tamamilə süzülənə qədər saxlayın. Sonra bal əlavə edib qarışdırın, 5-8 dəq. vaxt istilikdə bişirin. Mayalı xəmirədən bulka, rulet və piroq üçün istifadə etmək olar.

Babamdan içlik

Badam – 0,5 st., toz şəkər-3/4 st, yumurta - 1 əd., kərə yağı- 1 x.q., un – 1 x.q.

Badam ləpəsi bir qədər qovrulub sürtgəcli maşından və yaxud bir neçə dəfə ot maşınından keçirilir. Badamın üzərinə şəkər, yumurta və yağda qovrulmuş un əlavə edilib qarışdırılır. Mayalı xəmirədən rulet, piroq və digər məmulat üçün sərf olunur.

Qoz və ya fındıqdan içlik

Qoz və ya fındıq – 200 q., toz şəkər -1 st., gülab- 1 x.q., hil- 3 əd.

Qoz və ya fındığı bir qədər qovurub sürtgəcli maşından keçirin və ya bir neçə dəfə ot maşınından keçirib toz-şəkərlə, üyüdülmüş hil toxumu və gülab əlavə edib qarışdırın. İçlikdən badambura, şəkərbura, ballı-badı, paxlava, mayalı xəmirədən rulet və borucuqlar üçün istifadə edilir.

BƏZƏK ÜÇÜN MƏHSULLARIN HAZIRLANMASI

Şirniyyat məmulatına xoş görünüş və xüsusi dad-tam vermək üçün müxtəlif bəzək materiallarından istifadə edilir. Bu məqsədlə şəkər kirşanı, zülallı, meyvəli, unlu, şokoladlı bəzək məhsullarından, karameldən, ovuntulardan, təzə meyvə və giləmeyvələrdən, sukat və mürəbbədən istifadə edilir. Məmu-

latı bəzəmək üçün qənnadı kütləsindən və yarımfabrikatlardan əsas məhsulun səthinə gül, yarpaq, müxtəlif fiqurlar qoyulur, haşiyə vurulur və lazımi sözlər yazılır. Bu məqsədlə ucunda müxtəlif çıxıntıları olan metal formalar qoyulmuş üçbucaq qənnadı kisəsindən istifadə edilir. Məmulatı yaxşı bəzəmək üçün uzun illərin təcrübəsi lazımdır. Ona görə də, bu işlə məşğul olmaq istəyənlər ən sadə bəzəklərdən başlayıb tədricən mürəkkəb bəzəkləri öyrənməlidirlər.

Ən yaxşı bəzək müxtəlif kremli tort və pirojnaların səthinə vurulur. Tort bəzəmək üçün xüsusi dəmir trubkalar və qənnadı kisələri olmazsa, perqament kağızından (yağlı kağızdan) istifadə etmək olar. Bunun üçün həmin kağızdan üçküncü kisə (kulok) hazırlanır və açılmaması üçün bir qırağı yapışqanla bərkidilir. Sonra kağız kisənin şiş ucu qayçı ilə müxtəlif formada kəsilir, kisəyə krem tökülüb enli tərəfi bağlanır və sıxılmaqla tort və pirojnaların üzəri bəzənir.

Şəkər kirşanının hazırlanması

Əgər şirniyyat hazırlanan vaxt evinizdə şəkər kirşanı olmazsa, onu aşağıdakı kimi hazırlamaq olar.

Rafinad qəndini (kəllə qənd, plitka qəndi, tez həllolan qənd, toz-şəkər) həvəngdəstədə və ya qəhvə üyüdəndə (qəndi əvvəlcədən xırda doğramaq şərtilə) üyüdüb xırda gözlüklü ələkdən ələmək lazımdır. Ələnməmiş şəkər kirşanını kip bağlanan şüşə bankada uzun müddət saxlamaq mümkündür. Şəkər kirşanı piroq, rulet, bulka və bir çox şirniyyatın üzərinə səpilir, kremlərin və digər şirniyyatların hazırlanmasında istifadə olunur.

Zülallı bəzək kütləsi

Yumurta ağı – 1 ədəd, şəkər kirşanı – $\frac{3}{4}$ st., limon turşusu – 5-6 damla, yeyinti boyağı.

Şəkər kirşanını ələyib üzərinə yumurta ağı əlavə edərək qarışdırın. Sonra kütləni 10 dəq. köpük əmələ gəlincə çalın.

Kütlənin plastikliyini artırmaq məqsədilə limon turşusu və məmulatın çeşidindən asılı olaraq müxtəlif yeyinti boyaları ilə boyayın. Bəzək kütləsini ağ rəngdə də istifadə etmək olar.

Zülallı bəzək kütləsini yağlı krem kimi müxtəlif fiqurlu çıxıntıları olan qənnadı kisəsindən sıxmaqla məmulata bəzək vurmaq olar. Zülallı kütlə tez xarab olmur, məmulatın səthinə uzun müddət öz formasını saxlayır. Əgər zülallı bəzək kütləsi hazırlanan kimi istifadə edilməyəcəksə üzərini yaş dəsmalla örtmək lazımdır ki, səthi qurumasın.

Meyvəli bəzək kütləsi

Meyvəli bəzək kütləsini hazırlamaq üçün 1-2 x.q. povidlo, cem və yaxud ərik marmeladını süzgecdən keçirib yeyinti boyası ilə zövqünüzə görə rəngləyin və qənnadı kisəsinə töküüb məmulata müxtəlif bəzək vurun. Xırda fiqurlu bəzək və güllər meyvəli bəzək kütləsindən daha gözəl alınır.

Unlu bəzək kütləsi

Əla sort buğda unu – 0,5 st., təzə üzlü süd – $\frac{1}{4}$ st., toz-şəkər – 0,5 ç.q., yumurta – 1 ədəd.

Şəkər, süd və yumurta ağını şəkər kristalları tam əriyənə qədər çalın. Çalmanı davam etdirərək üzərinə un əlavə edib xamaya oxşar kütlə alınana kimi çalıb qənnadı kisəsinə tökün. Yağlanıb azacıq un səpilməmiş qənnadı təbəqəsinə müxtəlif fiqurlar və bəzəklər vurub vaxt istilikdə bişirin. Bəzən bişirilmiş unlu bəzək materiallarının üzəri zülallı bəzək kütləsi ilə əlavə olaraq bəzənir.

Şokoladdan bəzək məhsulları

Tort və pirojnaları bəzəmək üçün şokoladdan müxtəlif fiqurlar, yonqar və ovuntu hazırlanır.

Şokoladdan yonqar hazırlamaq üçün şokolad plitkasını 30 dəq. istiliyi 30 °C olan otaqda (mətbəxdə) saxlayıb, sonra

ondan iti bıçaqla nazik yarımboruvarı hissələr kəsmək lazımdır. Alınmış yonqarları cüt-cüt birləşdirib boru şəklində tort və pirojnanın üzərini bəzəmək olar.

Şokolad ovuntusu hazırlamaq üçün plitka şokoladı sürtgəcin iri gözündən keçirmək və alınan ovuntunu qaşıqla ehmalıca götürüb (ovuntuların yapışmaması üçün) tort və piroqların üzərinə səpmək olar.

Şokoladdan fiqurlu bəzək hazırlamaq üçün şokolad plitkasını emallı çuxura və ya pialəyə qoyub isti yerdə yumşalana qədər saxlamalı. Sonra xamayabənzər şokolad kütləsini yağlı kağızdan hazırlanmış üçbucaq kisəyə tökün. Kiseyin şiş ucunu azacıq kəsib kalka üzərinə (və ya perqament kağızına) şokolad kütləsindən müxtəlif fiqurlu bəzəklər vurun. Mürəkkəb quruluşlu fiqurları hazırlamaq üçün kağız üzərində şəklini çəkib sonra həmin yerə şokolad kütləsi çökdürün. Çökdürülmüş fiqurları soyuq yerdə saxlayıb bərkidikdən sonra ehmalca kağızdan qoparıb tort, piroq və pirojnalrı bəzəmək olar.

Karameldən bəzək məmulatı

Karameldən bəzək məhsulları hazırlamaq üçün aşağıdakı miqdarda müxtəlif xammallar götürülür.

Toz-şəkər – 1 st., su – $\frac{3}{4}$ st., sirkə cövhəri – 3-5 damcı və ya limon turşusu məhlulu – 10-12 damcı, ətirli cövhər, yeyinti boyağı.

Şəkəri su ilə qazanda qaynadıb kəfini yığın, üzərinə sirkə cövhəri və ya limon turşusu məhlulu əlavə edib karamel nümunəsinə qədər bişirin. Zövqünüzə görə karamel kütləsinə ətirli cövhər və yeyinti boyağı əlavə etmək olar.

Kartof, yerkökü və ya iri ağ turpdan müxtəlif fiqurlar (məs. Yarpaq, ulduz və s.) kəsib (stamp hazırlayıb) onu çəngələ keçirin. Sonra kəsilmiş bəzəkli hissəni 80°C temperatura kimi soyudulmuş karamel kütləsinə batırın. Formaya yapışmış karamel fiqurunu zəif yağlanmış soyuq nimçəyə toxundurduqda stamp karamel kütləsindən asanlıqla ayrılır. Karamel fi-

quru (yarpaq) soyumamış onu çəkib uzatmaq və əyməklə istənilən formaya salmaq olar.

Bir qədər də soyumuş karamel kütləsindən vintvari buruqlar da düzəltmək olar. Bunun üçün karamel kütləsindən uzun turna (jqut) hazırlayın, yağlanmış çubuğa sarıyın. Soyuduqdan sonra onu müxtəlif uzunluqda doğrayıb tort və pirojnalrı bəzəyin.

Tort və piroqlar üçün ovuntu

Tort və piroqları bəzəmək üçün müxtəlif məhsullardan ovuntu hazırlanır. Hazırlanmış ovuntu ələkdən (və ya sürtgəcdən) keçirilir ki, hissəciklər eyni bərabərlikdə olsun. Məhsul əvvəlcə iri gözlüklü, sonra isə nisbətən xırda gözlüklü sürtgəcdən (və ya xəlbirdən) keçirilib müxtəlif ölçüdə ovuntu hazırlanır. Məmulatı bəzəmək üçün karton və ya başqa yarımıyumaşaq materialdan (sellüloiddən) müxtəlif fiqurlu (ulduz, ürək, yarpaq, heyvan fiqurları və s.) şablonlar kəsilir. Məmulatın üzərinə şablon qoyulub sonra ovuntu səpilir. Nəticədə müxtəlif fiqurlar yaranır. Ovuntu səpilmiş tort və ya piroq perqament kağızı sərilmiş boşqaba və ya xüsusi tort qabına qoyulur. Ovuntular müxtəlif olur.

Badam ovuntusunu təmizlənmiş və ya təmizlənməmiş, qovrulmuş və ya qovrulmamış badamdan hazırlamaq olar. Təmizlənilib sürtgəcdən keçirilmiş ovuntunu yeyinti boyağı vasitəsilə müxtəlif rənglərə boyamaq mümkündür. Badam ləpəsini yarıya, dörd yerə və xırda doğramaqla da bəzək materialı hazırlamaq olar.

Püstə ovuntusunu, təmizlənmiş püstə ləpəsini sürtgəcdən keçirməklə, ya da təmizlənməmiş badam ovuntusunu yaşıl yeyinti boyağı ilə rəngləməklə hazırlamaq olar.

Şəkər ovuntusu kimi əsasən şəkər kirşanından istifadə edilir.

Biskvit ovuntusunu biskvit və ya biskvit qırıntılarını iri gözlüklü xəlbirdən və ya süzgəcdən keçirib, duxovkada açıq qəhvəyi rəngə qədər qızartmaqla hazırlayırlar. Biskvit ovuntu-

suna şəkər kirşanı və kakao tozu əlavə etməklə şokoladlı biskvit ovuntusu əldə etmək olar.

Ovuntunu qat-qat, şəkərli və dəmlənmiş xəmindən bişirilmiş yarımfabrikatların qırıntılarını iri gözcüklü xəlbirdən və ya süzgəcdən keçirib qırmızı-qəhvəyi rəngə qədər duxovkada qızartmaqla hazırlayırlar.

Şokolad ovuntusunu hazırlamaq üçün şokolad plitkasını sürtgəcdən və ya iri gözlüklü xəlbirdən keçirmək lazımdır.

Trüfel ovuntusunu pomadka kütləsindən hazırlayırlar. 2 x.q. toz-şəkərdən bişirilmiş pomadka əvvəlcə çalınır, ağardıqdan sonra 40°C temperaturda üzərinə 1 ç.q. kakao tozu, 20 q kərə yağı əlavə edilir, yaxşı qarışdırılıb soyudulur. Plastik bərk kütləli trüfel xəlbirdən və ya iri gözlüklü sürtgəcdən keçirilir.

Yağlı un ovuntusu (ştreysel)

Buğda unu – 1 x.q., yağ – 20 q., toz-şəkər – 1 x.q., yumurta sarısı – 1 əd.

Bütün xammallar qarışdırılır, övkələnilib ovuntu halına salınır. Eyni cür ovuntu almaq üçün kütlə iri gözlüklü süzgəcdən keçirilir. Əgər kütlə çox yumşaqdırsa və ovuntu alınmırsa onda bir qədər də un qatıb övkələmək lazımdır, əksinə, ovuntu çox quru və narın alınarsa onda bir qədər yağ və ya yumurta sarısı əlavə etmək lazımdır.

Yağlı un ovuntusunu bəzi məmulatların üzərinə bişiriləməzdən qabaq səpirlər.

ŞİRİN XÖRƏKLƏR

Şirin xörək kimi adətən kompot və kisel, müxtəlif şərbətlər, kakao və ya qəhvə, meyvə və giləmeyvə içkisi, sambuq, muss, jele və s. bu kimi məhsullar süfrəyə verilir. Bunlardan başqa, Azərbaycanlılar nahardan sonra müxtəlif meyvə və giləmeyvə, həmçinin, limon, reyhan, zəfəran, nanə və başqa ədviyyəli-ətirli bitkilərdən hazırlanan şərbətləri də şirin xörək kimi süfrəyə verirlər.

Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməyi şirin təamla qurtarmalıdır. Fizioloqların dediyi kimi, «Qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlamış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq bu tələbin son obyektinə özünə qətiyyətlə həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır». Bu baxımdan, hələ qədim dövrlərdən Azərbaycanda nahar və şam yeməyi şərbət və ya şirniyyatla başa çatdırılır. Bəzən nahardan sonra qara məxməri çay verilir. Çay yanında mürəbbə, qurudulmuş meyvə və giləmeyvə (kişmiş, tut qurusu, ərik qaxı və s.) və digər şirin təamlar verilir.

Şirin xörəklərdən quymaq, firni, sucuq, palda, tərək, nişasta halvası, tər halva, duru səməni, xəmirətökən, əncirfərəc, sambuq və s. haqqında məlumatları şirniyyat kitabına daxil etmişik.

Tər halva

Ərinmiş yağ – 0,5 l-lik banka ilə dolu, əla və ya 1-ci sort buğda unu – 1,0 l-lik banka ilə dolu, toz-şəkər – 2,5 nazik stəkan, şərbət üçün su – 2,5 stəkan, darçın – 2 ç.q., keşniş toxumu – 2 ç.q., sarıkök – 2 ç.q. və ya zəfəran – 2 ç.q., duz.

Zəfəran axşamdan yarım stəkan qaynadılıb soyudulmuş suda isladılır və ağzı örtülü halda qaranlıq yerdə saxlanılır. Keşniş toxumu döyülür (və ya üyüdülmür), darçın və sarıkök ələnilir.

Ərinmiş yağ mis və ya alüminium tavada qızdırılır, üzərinə ələnilmiş un tökülüb vaxt istilikdə arabir qarışdırmaq şər-

tilə qızılı rəngə çalınca qovrulur. Tavadakı kütlə yağa düşüb hər yerindən xırda-xırda qaynadıqda üzərinə ədviyyat (sarıkök, keşniş toxumu) əlavə edilir və arasıkəsilmədən qarışdırmaq şərtilə qaynar zəfəranlı şəkər şərbəti tökülüb 1-2 dəq. dəvam istilikdə qarışdırılır. Hazır halva dayaz desert boşqablara qoyulur, üstünə darçın səpilir.

Şərbət hazırlamaq üçün toz-şəkərin üzərinə su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır və üzərinə bir çimdik duz, zəfəran dəmi əlavə edilir. Ədviyyatı (sarıkök, keşniş toxumu) şərbət hazır olduqda ona qatmaq da olar.

Qeyd: Bəzi hallarda halva bişirərkən una bir qədər su çiləyib (reseptdə verilmiş una 4-5 xörək qaşığı su) umac edirlər. Umacı o qədər ovuşdurmaq lazımdır ki, iri gözlüklü ələkdən keçsin. Qızdırılmış yağa un umacı tökülüb qovrulur və qalan əməliyyatlar yuxarıdakı kimi davam etdirilir.

Tər halvasına el arasında İmam halvası da deyilir. Bu halva hüsr düşdükdə, məhərrəm ayında (aşura günü və ya İmamların qırxı günü) ehsan kimi bişirilib fəqirlərə və qohum-qonşulara paylanır. Ona görə də bu halvaya el arasında xüsusi ehtiram göstərilir və müqəddəs yemək sayılır.

Nişasta halvası

Ev şəraitində hazırlanmış buğda nişastasası – 120 q., ərinmiş yağ – 200 q., toz-şəkər – 180 q., zəfəran – 0,5 q.

Buğda nişastasası bir st. su ilə qarışdırılır. Yağ tavada qızdırılır və üzərinə 100 q şəkərdən 1:1 nisbətində hazırlanmış və zəfəran dəmi qatılmış şərbət əlavə edilir. Yağ-şərbət qarışığına ardıcıl səylə qarışdırılmaq şərtilə nişasta məhlulu tökülür. Zəif istilikdə 8-10 dəq. qarışdırılaraq hazır vəziyyətə gətirilir. Halva soyuduqdan sonra üstünə toz-şəkər səpilir.

Duru səməni

Buğda – 1 kq, 1-ci sort buğda unu – 2 kq.

Buğdadan səməni cücərdilir. Bunun üçün buğda 2-3 gün soyuq suda isladılır və hər gün suyu dəyişdirilir. Sonra islan-

mış buğda torbaya tökülür və hər gün üstündən soyuq su ötürülməklə 3 gün cücərəmə qədər saxlanılır. Rişə atmış buğdanı siniyə və ya emallı dairəvi qablara nazik yayıb gündə sulamaq şərtilə cücərdilir. Belə səməniyə **Qubba** səməni deyilir. Çalışmaq lazımdır ki, səməni cücərtiləri yaşıl rəngə çalmasın. Ona görə də səməni cücərtilərinin üstünə ağ və ya bez parçadan isladılmış süfrə salınır, qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır. Cücərtilər 3-4 sm uzunluğunda sarımtıl rəngdə olduqda və yaxşı rişələndikdə səməni döyülür və yaxud ətçəkən maşından keçirilir, üzərinə 5-6 l su əlavə edilir, qarışdırılır, şirəsi tənzi-fdən süzülür və un əlavə edilib çalınır. Alınmış horra aramsız qarışdırılmaqla qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır, 5-7 dəq. bişirilib soyudulur.

Quymaq

Buğda unu – 160 q., ərinmiş yağ – 80 q., toz-şəkər – 40 q., quymaq üçün ədviyyə qarışığı – 1 ç.q. və ya darçın – 0,9 q., duz.

Un yağda qızılı rəng alınca qovrulur. Sonra tavada arasıkəsilmədən qarışdırılmaqla ona qaynar su əlavə edilir, səthinə yağ çıxınca zəif od üzərində bişirilir. Bu zaman tavanın dibində qazmaq əmələ gəlir. Süfrəyə verilən zaman boşqaba quymaq tökülüb üstünə qazmaq qoyulur, şəkər və darçın səpilib yağ tökülür. Ev şəraitində quymağa müxtəlif ədviyyə qarışığı (zəncəfil, keşniş toxumu, darçın, sarıkök və s.) qatılır.

Qaysava

Təzə ərək – 800 q., toz-şəkər – 120 q., yağ – 100 q.

Ərik tumu ilə birlikdə bişirilir, üzərinə şəkər və yağ əlavə edilir. Ərik qurusundan (qaysıdan) istifadə olunduqda onu saman şəkildə doğrayıb yağ-su qarışığında öz buğunda bişirirlər. Hazır olana yaxın üstünə toz-şəkər səpilir.

Qaysavanı meşəarmudundan da bişirirlər.

Əncirfərəc (Zincirfərəc)

Əncir – 1 kq, un – 100 q., doşab – 100 q., ədviyyat qarışığı (mixək, razyana, darçın, ətirli istiot) dad üçün.

Təzə əncir ətçəkən maşından keçirilib qazanda bişirilir. Sonra üzərinə üzüm doşabı əlavə edilir. Kütlənin rəngi tündləşdikdə ona un qatılır, yenidən qarışdıraraq qarışdırma 5-10 dəq. bişirmə davam etdirilir. Axırda kütləyə döyülmüş ədviyyat qarışığı qatılır. Buraya xırdalanmış qoz və ya fındıq ləpəsi də əlavə etmək olar. Hazır məhsul nazik təbəqə halında yağ çəkilmiş tavada yayılıb qurudulur və paxlava şəklində doğranılır. Məhsul quru və sərin yerdə saxlanılmalıdır.

Palda (falda)

Ev şəraitində hazırlanmış buğda nişastasası – 200 q., süd – 400 q., toz-şəkər – 80 q.

Süd 1:1 nisbətində su ilə qarışdırılır, qaynayana qədər qızdırılır. Soyuq suda açılmış buğda nişastasası qaynayan südə tökülərək, arasıkəsilmədən qarışdırılır, şəkər əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. İsti-isti süfrəyə verilir. Xalq təbabətində öskürəyə qarşı və bəlgəmgətirici vasitə kimi profilaktiki əhəmiyyət kəsb edir.

Sucuq

Ev şəraitində hazırlanan buğda nişastasası və ya qarğıdalı unu – 200 q., su – 450 q, ərinmiş yağ – 80 q, şəkər – 160 q, qoz ləpəsi – 160 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Soyuq suda açılmış buğda nişastasası və ya qarğıdalı unu qaynayan suya tökülərək arasıkəsilmədən qarışdırılır, şəkər, yağ və zəfəran şirəsi əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Qoz ləpəsi xırda üyüdüldür, yarısı sucuğa qatılır, qalan hissəsi isə xörək süfrəyə veriləndə onun üstünə səpilir.

Firni

Düyü – 160 q, süd – 800 q, kərə yağı – 40 q, toz-şəkər – 40 q, darçın – 0,8 q, duz – bir çimdik.

Düyü 2-3 saat suda isladıldıqdan sonra qurudulur və dərhal həvəngdə döyülür. Döyülmüş düyü iri gözlüklü ələkdə ələnilir. Qaynayan südə qarışdıraraq qarışdırma düyü unu əlavə edilir, şəkər və duz qatılıb bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülüb şəbəkə şəklində darçın səpilir.

Tərək

Qarğıdalı unu – 100 q, ərinmiş yağ – 60 q, şəkər – 80 q, darçın – 0,4 q, duz – bir çimdik.

Qazana hər pay üçün 150 ml su tökülür. Buna yarım stəkan soyuq suda açılmış qarğıdalı unu, yağ, şəkər və duz qatılıb arasıkəsilmədən qarışdırılaraq bişirilir. Bişirilmə, qaynağa düşdükdən sonra 3-5 dəqiqə davam edir. Qatı kütlə boşqaba tökülür, soyudulur və süfrəyə verildikdə üstünə darçın səpilir.

Xəmirətökən

Ağ tut – 2 kq, un – 200 q, duz – bir çimdik.

Ağ tutun üzərinə 2 st. su töküb 20-30 dəq. bişirilir, əzişdirib şirəsini tənziyədən süzülür. Süzülmüş şirə qaynadılır və kəfi yığılır. Şirənin rəngi açıq qəhvəyidən qəhvəyi keçdikdə, ondan bir qədər götürüb soyudulur, duz və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmiri yayır, müxtəlif formada doğrayıb tut şirəsinə tökür və bişirirlər. Xörək kiçik dərin boşqaba və ya pialəyə (masquraya) tökülüb soyudulur və süfrəyə verilir.

Alma bişmişi

Hər paya orta irilikdə alma – 3 əd., toz-şəkər – 4 ç.q.

Almalar yuyulur, çiçək kasacağı və saplaq hissəsi kəsilib atılır, tavaya bir lay yığılıb, azacıq su əlavə edilir, duxovkada bişirilir. Üzərinə toz-şəkər səpilir və süfrəyə verilir.

Yerkökü ilə qara gavalı

Yerkökü – 600 q., gavalı qurusu – 200 q, zeytun yağı – 100 q, toz-şəkər – 4 x.q.

Təmizlənilib, xırda kub şəklində doğranmış yerkökü ağzı örtülü tavada yağ əlavə edilərək pörtülür. Yarımhazır vəziyyətə gəldikdə buna isladılmış qara gavalı qurusu qatılıb öz buğunda bişirilir. Hazır xörəyin üstünə toz-şəkər səpilir.

Sambuq

Alma – 1 kq, toz-şəkər – 250 q, jelatin – 20 q, yumurta ağı 3 əd., jelatin üçün su – 500 ml.

Jelatin əvvəlcədən isladılır. Almanı soyuq suda yuyur, yarı bölüb təmizləyirlər. Yastı qaba, tava və ya qənnadı təbəqəsinə düzüb azacıq su əlavə edir və duxovkada 140°C -də 20-30 dəq. yumşalana qədər bişirirlər. Almanın qabığını çıxarıb sürtgəcdən keçirir, üzərinə şəkər, yumurta ağı əlavə edib qarışdırır, soyuq yerdə bir qədər saxlayıb həcmi 3 dəfə artana qədər çalır. İsladılmış jelatini 50°C -yə qədər qızdırıb süzür və fasiləsiz çalmaq şərti ilə kütləyə az-az əlavə edirlər. Çalınmış hazır kütləni bəzəkli formalara töküüb soyudur, süfrəyə verdikdə kremankalara (hündür ayaqlı metal qablara) qoyurlar.

Basdıq

Üzüm şirəsi – 2 l, 1-ci sorta buğda unu – 250 q, su – 400 ml, qoz ləpəsi – 250-300 q, mixək, darçın, hil, muskat cövüzü – hərəsindən 1-2 q.

Üzüm doşabında olduğu kimi, şirin üzüm sortlarından hazırlanmış şirə həcmi 2 dəfə azalana qədər vaxt istilikdə bişirilir, arabir kəfi yığılır. Unu tavada (yağsız) bir qədər qovurub soyutduqdan sonra su ilə qarışdırır, alınmış horra xırda gözlüklü süzgəcdən keçirilib nazik axınla qaynayan üzüm şirəsinə əlavə edilir və jeleyəbənzər kütlə alınana qədər bişirilir. Kütlənin hazır olmasını yoxlamaq üçün ondan bir qaşığı götürülüb boşqaba tökülür, soyuduqda səthində parıltılı quru təbəqə əmələ gəlsə bişirilməyə dayandırılır. Kütləyə üyüdülmüş mixək, darçın, hil və muskat cövüzü əlavə edilir.

Qoz ləpəsi 60-80 sm uzunluğunda sapa düzülür və bişirilmiş şirin horraya batırılır, horra qoz ləpəsinə suvanır, onlar ipdən asılıb bir qədər qurudulur. Hər 30-50 dəqiqədən bir həmin saplar yenidən şirin horraya batırılır, qurudulur və beləliklə də qozun səthində 1,5-2 sm qalınlığında irisəoxşar bərk kütlə əmələ gəlir. Basdıq 10-12 gün qurudulur. 15-20 sm uzunluğunda doğranır, səthinə qovrulmuş un səpilib sərin yerdə saxlanılır.

Kisel

Kisel hazırlamaq üçün təzə və qurudulmuş meyvə, giləmeyvə, şirə, şərbət, mürəbbə, cəm, povidlo, süd və başqa xammallardan istifadə edilir. Şəkər əlavə edilməklə kartof və ya qarğıdalı nişastasından kisel hazırlanır.

Meyvə-giləmeyvə kiselinin rəngi bulanıq olmasın deyərək kartof nişastasını ilə, südlü və qozlu kiselləri isə qarğıdalı nişastasını ilə hazırlamaq məsləhət görülür.

Kisel eyni cinsli olmalı, daxilində bərk hissəciklər olmamalı, dadı, rəngi, iyi və xarici görünüşü hazırladığı xammala uyğun olmalıdır. Bəzən kiselin hər payına 0,1-0,3 q hesabı ilə limon turşusu əlavə edilir.

Kisel qatı, orta qatı və duru olur. Qatı kiselin hər payına 12-15 q, orta qatı kiselə 8-10 q, duru kiselə isə 4-7 q nişasta sərf olunur. Nişastanı istifadə etməzdən qabaq 4 qat artıq su, şirə və soyuq həlimdə qarışdırıb süzmək lazımdır.

Qatı kisel hazırladıqda qaynayan mayeyə nişasta məhlulu əlavə edilir, 5-6 dəq. qaynadılır, isti-isti kaşı və ya çini qablara, yaxud paylıq formalara tökülür, üzərinə toz-şəkər səpilir.

Orta qatılıqda kiselə nişasta əlavə edildikdən sonra qaynadılmır, yalnız qaynayana qədər qızdırılır, stəkana, yaxud başqa qablara tökülür, üzərinə toz-şəkər səpilib soyuq yerə qoyulur.

Duru kisellər şirin xörək kimi istifadə olunmur, onları un, yarma və makarondan hazırlanmış quru xörəklərin üstünə tökürlər.

Alma kisel

Alma – 180-240 q (orta irilikdə 3-4 əd), toz-şəkər – 100 q, kartof nişastasası – 35 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 3 st.

Təmiz yuyulmuş alma dilim-dilim doğranıb özəyi çıxarılır. Üstünə su tökülüb 15-25 dəq. bişirilir. Ələkdən keçirilmiş püre qazandakı qaynar suda (alma bişirilən) tökülüb şəkər, limon turşusu əlavə edərək bir burum qaynadılır. Axırda üzərinə soyuq suda qarışdırılmış nişasta əlavə edilir və qaynayana qədər qızdırılır. Hazır kisel qablara töküüb soyuq yerdə saxlayır, qurumasın deyə üstünə toz-şəkər səpirlər.

Qoz kisel

Qoz ləpəsi – 160 q, toz-şəkər – 100 q, qarğıdalı nişastasası – 40 q, su – 3 st.

Ləpənin üstünə qaynayan su töküüb qapağı örtür, 4-5 dəqiqə keçdikdən sonra soyuq suda yuyur və səthindəki nazik ləpə qabığı təmizləyirlər. Qozu həvəngdə döyüb üstünə qaynar su tökür, səylə qarışdırır və tənziədən süzülür. Tənziədə qalan çöküntünü ikinci dəfə həvəngdə əzib əməliyyatı təkrar edirlər. Alınmış qoz südünə şəkər əlavə edib qaynayana qədər qızdırır, üzərinə soyuq suda qarışdırılmış qarğıdalı nişastasası əlavə edir, qaynayan kimi kisel qablara töküüb soyuq yerdə saxlayırlar, qurumasın deyə üzərinə toz-şəkər səpilir.

Giləmeyvə kisel

Bu kisel qara qarağat, mərsin, quşüzümü, çiyələk, moruq, böyürtkən və s. giləmeyvələrdən hazırlanır.

Giləmeyvə – 100 q, toz-şəkər – 100 q, kartof nişastasası – 40 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 3 st.

Giləmeyvə təmizləyib yuyulur, taxta həvəngdəstə ilə çini və ya emallı qabda əzilib şirəsi stəkana tökülür, soyur yerə qoyulur. Puçalın üstünə su töküüb 4-6 dəq. qaynadır və süzülür. Alınmış məhlula şəkər əlavə edib qaynayana qədər qızdırır, kəfini alırlar. Kartof nişastasasını soyuq suda qarışdırıb daim bulamaq şərti ilə qaynar kütləyə əlavə edir, sonra giləmeyvə şirəsini qatıb qaynayana qədər qızdırırlar. Hazır kisel stəkanlara və ya formalara töküüb soyuq yerdə saxlayırlar. Nişastanı soyuq giləmeyvə şirəsi ilə qarışdırıb qayran qazana tökmək olar. Kiselin səthi bərkiməsin deyə üstünə şəkər səpilir.

Meyvə kisel

Albalı, şaftalı, ərik, gavalı, alça, zoğal və başqa meyvələrdən hazırlanır.

Meyvə – 125 q, toz-şəkər – 100 q, kartof nişastasası – 40 q, limon turşusu – 0,4 -0,8 q (meyvə turş olduqda az, şirin olduqda çox götürülür), su – 3 st.

Meyvəni təmizləyib yuyur, üzərinə su töküüb 7-10 dəq. yumşalana qədər bişirir, suyunu süzüb başqa qaba tökürlər. Qalan meyvələri əzib ələkdən keçirir və yenidən süzülmüş suya qatırlar. Bura şəkər və limon turşusu töküüb qaynayana qədər qızdırır, sonra soyuq suda qarışdırılmış nişasta əlavə edib kisel hazır olunca bişirirlər. Stəkan və ya formalara töküüb soyuq yerdə saxlayır, qurumasın deyə üstünə toz-şəkər səpirlər.

Kompot

Gündəlik istifadə etmək üçün kompot təzə meyvə-giləmeyvə, qurudulmuş meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanır. Xammalın kompot üçün hazırlanması qaydası meyvə-giləmeyvələrin yeyilməyən hissələrdən təmizlənməsi, çıxdaş edilməsi, yuyulması və doğranılması əməliyyatlarından ibarətdir. Kisədən fərqli olaraq kompotda meyvə və giləmeyvə öz formasını saxlamalıdır.

Bəzi meyvə və giləmeyvələr qaynadıldıqda əriyib suya qatışdığından onları qaynayan suya və şərbətə tökən kimi dərhal qızdırılma dayandırılır. Bərk meyvələr (armud, heyva) dilimlənir, 15-25 dəq. bişirilir. Meyvənin tərkibindəki həllolan maddələrin suya daha çox çıxması üçün şəkərin kompot soyududan sonra əlavə edilməsi məsləhət görülür. Kompotun ətrini və dadını yaxşılaşdırmaq üçün hər paya 5-10 q miqdarda üzüm şərbəti əlavə edilir.

Qurudulmuş meyvə və giləmeyvələrdən kompot hazırladıqda onları seçib təmizləyir, 3-4 dəfə isti suda yuyub sonra bişirirlər. Əgər bir neçə meyvə qaxı qarışığından kompot bişiriləcəksə onda meyvələri seçib ayrılıqda bişirmək və sonra qarışdırmaq lazımdır. Alma və armud qaxı 35-40 dəq., başqa meyvələr 15-20 dəq., üzüm qurusu (mövüc) – 3-5 dəq. bişirilir. Sonra bunlar qarışdırılır, üzərinə şəkər əlavə edilib soyudulur. Kompotun meyvəsi bütöv, şirəsi şəffaf, qəhvəyiyə çalan rəngdə, dadı şirin və ətirli olmalıdır.

Bir meyvə qurusundan kompot hazırladıqda xammallar aşağıdakı kimi götürülür.

Alma qurusu – 160 q, yaxud armud qurusu – 160 q və ya ərik qaxı – 100 q və yaxud əncir qurusu – 160 q və yaxud mövüc - 100 q, şəkər – 80 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 3 st.

Bu kompot qurudulmuş meyvə qarışığından kompotda olduğu kimi hazırlanır.

Qurudulmuş meyvə qarışığından kompot

Alma qurusu – 50 q, armud qurusu – 50 q, ərik qaxı – 40 q, üzüm qurusu (mövüc) – 25 q, toz-şəkər – 100 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 3 st.

Qurudulmuş meyvələr seçilib bir neçə dəfə isti suda yuyulur, hər meyvə ayrıca bişirilir (alma və armud 35-40 dəq., ərik 15-20 dəq., üzüm qurusu -4-5 dəq) və qarışdırılır. Meyvələri bir qazanda ardıcıl əlavə etməklə də bişirmək olar. Bişirilmiş meyvələrin üzərinə limon turşusu qatılmış şəkər şərbəti əlavə olunan kompot stəkana tökülüb, soyuduqdan sonra süfrəyə verilir.

Moruq və ya çiyələk kompotu

Giləmeyvə – 200 q, şəkər – 120 q, limon turşusu – 0,8 q, likör və ya desert şərbəti – 40 q, su – 2 stəkan.

Qazana şəkər və su töküüb qaynadır, limon turşusu əlavə edib soyudurlar. Seçilib yuyulmuş giləmeyvələr qablara yığılır, onların üstünə soyumuş şərbət və likör tökülür, 3-4 saat sonra soyumuş halda süfrəyə verilir.

Təzə meyvə kompotu

Meyvənin hər hansı növü (alma, armud, heyva, ərik, gavalı, şaftalı, albalı, gilə və s.) – 250 q, şəkər – 120 q, şərbət -20 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 3 st.

Meyvə yuyulub qabığı, özəyi və ya çəyirdəyi təmizləyir, 5-8 bərabər hissəyə doğranıb limon turşusu ilə turşulaşdırılmış suya salınır. Qabıq və ya özəyə su əlavə edilib 10-12 dəq. bişirilir və süzülür. Həmin suda şəkər həll edib meyvələrə əlavə edir, 6-8 dəqiqədən (ərik, albalı, gilə, alma, armud) 20-30 dəqiqəyə (heyva) qədər bişirilir. Kompotu ətirləndirmək üçün ona limon və ya portağal qabığı, yaxud darçın əlavə etmək lazımdır. Soyuduqdan sonra üzüm şərbəti qatıb qablara tökür və soyuq yerdə saxlayırlar. Zərif alma və armud sortlarından

kompot hazırladıqda, meyvə qaynayan suya tökülüb dərhal götürülür.

Südlü kokteyl

Südlü kokteyl – dadlı sərinləşdirici, şirintəhər içkidir. Kokteyli hazırlamaq üçün süd və ya qaymağa müxtəlif şərbətlər, qəhvə, kakao, dondurma əlavə edərək xüsusi kokteyl qarışdırıcısında çalır. Südlü kokteyl üçün pasterezə olunmuş süddən istifadə olunur. Şərbətlərin tərkibində şəkərin miqdarı 65%-dən az olmamalıdır.

Kokteyl bilavasitə süfrəyə verildə və ya içmək istədikdə hazırlanır. İçkinin temperaturu 5°C-dən yüksək olmamalıdır. Kokteyli hazırlamaq üçün kokteyl çalınan maşının stəkanına növbə ilə süd, şərbət və axırda dondurma əlavə edilir. 30 san. ərzində çalınmış qarışığın həcmi 250 ml-ə çatır ki, bu da stəkanın həcminə uyğun gəlir. 1 stəkan müxtəlif kokteyl üçün aşağıdakı miqdarda xammallar lazımdır:

Şərbətlə süd kokteyli – süd – 120 ml, albalı, moruq və ya çiyələk şərbəti – 40 q.

Şərbət, süd və dondurma kokteyli – süd – 100 ml, meyvə-giləmeyvə şərbəti – 35 q, dondurma – 25 q.

Ballı süd kokteyli – süd – 130 ml, təbii bal – 35 q.

Şokoladlı şərbətlə süd kokteyli – süd – 120 ml, şokolad şərbəti – 40 q.

1 l şokolad şərbəti hazırlamaq üçün toz-şəkər – 670 q, kakao tozu – 110 q, vanilin 1 q, su – 2 st.

Kakao tozu toz-şəkər və vanilinlə qarışdırılır, üstünə qaynar su tökülür, qaynayana qədər qızdırılır və bişirilir. Şərbət ikiqat tənizdən (cunadan) süzülür, 5°C temperatura qədər soyudulur. Şərbətin dadı, iyi və rəngi kakaonu xatırladır.

UNLU ŞİRNİYYAT MƏMULATLARININ HAZIRLANMASI

Hazırlanacaq məmulatın tərkibindən, bəzədilməsindən, yumşaldıcı vasitələrdən asılı olaraq müxtəlif xəmirlər hazırlanır. Xəmir iki üsulla – maya əlavə edilməklə və ya çay sodası və ammonium əlavə edilməklə yoğrulur. Bəzi xəmirlərə (məs. biskvit, dəmlənmiş, zülallı-badamlı xəmirlərə) maya və soda qatılır. Həmin xəmirlərdən hazırlanan məmulatlar çalınma zamanı yumşalır və məmulat bişirildikdə məsaməli olur.

Unlu şirniyyat məmulatı hazırladıqda əsasən aşağıdakı xəmirlərdən istifadə edilir.

1. Mayalı adi xəmir. Birbaşa maya əlavə edilməklə (oparsız üsul) hazırlanır.

2. Yağlı-şəkərli mayalı xəmir. Əvvəlcədən yoğrulub qıçqırdılmış acıxamra ilə (opara üsulu) hazırlanır.

3. Mayalı qat-qat xəmir.

4. Mayasız qat-qat xəmir.

5. Tez hazır olan qat-qat xəmir.

6. Şəkərli xəmir. Bərk və yumşaq şəkərli xəmirlər hazırlanır.

7. Xama və sodalı xəmir.

8. Kəsmikli xəmir.

9. Biskvit xəmiri. Yumurtanı soyuq və isitməklə çalınması üsuluna görə iki cür hazırlanır.

10. Yağlı biskvit xəmiri.

11. Dəmlənmiş (bişmiş) xəmir.

12. Zülallı-qozlu xəmir.

Aşağıda müxtəlif xəmirlərin və onlardan hazırlanan məmulatların resepti və bişirilmə texnologiyası verilir.

Ayrı-ayrı xəmirlərin hazırlanması üsulu izah edildikdə «əsas xəmir» adı ilə resept verilir. Həmin xəmindən hazırlanan müxtəlif məmulatlarda bir daha xəmirin resepti və hazırlanma üsulu təkrar edilmir, məhz buna görə də əsas xəmirə istinad edilir. Məmulatın hazırlanmasında istifadə olunacaq əlavə xammalların miqdarı və yarımfabrikatların (içlik, krem, şərbət

və s.) hazırlanması ayrıca verilir. Bəzi yarımfabrikatların hazırlanması əvvəlki bölmələrdə ətraflı izah olunduğu üçün bir daha müfəssəl yazılmır və yeri gəldikcə əvvəlki qaydalara istinad edilir.

Bir qayda olaraq şirniyyat hazırladıqda reseptdə nəzərdə tutulan xammalların hamısı əvvəlcədən hazırlanır. Bunun üçün un ələnilir, əgər toz-şəkərin içərisində iri kristallar varsa, iri gözlüklü ələkdən keçirilir, şəkər kirşanı ələnilir, yumurta yuyulub-dəsmalla silinir, kəsmik ət maşınından keçirilir ədviyyələr qəhvə üyüdən elektrik dəyirmanında, mexaniki dəyirməndə və ya həvəngdəstədə döyülüb xırdalanır və ələnilir. Qənnadı listləri, formalar əvvəlcədən təmizlənir, yağlanır, məmulatın çeşidindən və xəmirin növündən asılı olaraq listlərə və formalara un və ya suxarı ovuntusu səpilir, perqament (kalka) kağızı səpilir.

Məmulatın səthini bəzəmək üçün yumurta, xırdalanmış qoz-fındıq ovuntusu, xaş-xaş, kişmiş və başqa məhsullardan istifadə edilir. Ümumiyyətlə, şirniyyat bişirmək istədikdə əvvəlcədən qızdırıcı şkaflar (duxovka) işə salınır, sonra reseptdə nəzərdə tutulan bütün xammallar çəkilib-ölçülüb istifadə üçün ilk emaldan keçirilir və yalnız bundan sonra xəmirin hazırlanmasına başlanılır.

Reseptlərdə nəzərdə tutulan xammalların tərkibinə və xassələrinə uyğun başqa xammallarla əvəz edilməsi hər kəsin bacarığından və bu işdəki səriştəsindən asılıdır. Lakin yadda saxlamaq lazımdır ki, bütün xammalların miqdarı keyfiyyətcə standartın tələbinə uyğun olan məhsula görə müəyyən edilir. Kərə yağının, qaymağın, xamanın və s. bu kimi süd məhsullarının tərkibindəki yağın miqdarının məhsulun keyfiyyəti üçün böyük əhəmiyyəti vardır. Unun əmtəə sortu və onun tərkibindəki yapışqanlı maddələrin miqdarı, eləcə də unun rəngi məhsulun keyfiyyətinə təsir edən əsas amillərdən biridir. Odur ki, xammalları seçib götürərəkən bunlar nəzərə alınmalıdır.

Kremlərdən başqa bütün reseptlərdəki kərə yağı eyni miqdarda marqarin yağı ilə əvəz oluna bilər. Bəzi reseptlərdə duzun, vanilin, sodanın miqdarı verilmir. Bunun üçün bir

çimdik məfhumu əsas götürülməlidir. Başqa sözlə, məhsulun miqdarından asılı olaraq hər kəs bilməlidir ki, duz, vanilin, ədviyyat dada görə vurulur.

Unlu şirniyyat məmulatının reseptləri istifadə olunan ədəbiyyatlardan, dövrü mətbuatda dərc olunan materiallardan, müəllifin şəxsi yaradıcılığından götürülmüş, onlar dəqiqləşdirilmiş, əsasən sınaqdan çıxarılmış, bir çox hallarda dəyişikliklər edilməklə yazılmışdır. Bir adda məmulatın iki və daha çox resepti verildikən, məmulatın adının qabağında 1, 2 və 3 rəqəmləri yazılır ki, hər kəsin imkanından asılı olaraq bu və ya digər reseptdəki xammallardan müəyyən miqdarda götürülməklə məhsul hazırlansın.

MAYALI ADI XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Mayalı xəmirdən adi bulka, pirojki, ponçik və başqa məmulat hazırlanır. Bəzən mayalı xəmirə yağ, şəkər və yumurta nisbətən çox qatılır. Yaxşı bişmiş dadlı məmulat almaq üçün xəmirə maya əlavə edib düzgün yoğurmaq və ona qatılacaq içliyin xarakterindən asılı olaraq əlavələri uyğun seçmək lazımdır. Ət, balıq və göbələkdən hazırlanan içliklərə şəkər qatılmış zəfəran, limon və hil ilə ətirəndirilmiş xəmirdən istifadə etmək məsləhət deyildir. Şirin içlikli piroqlara isə duzlu xəmirdən istifadə etmək olmaz.

Mayalı xəmir hazırlamaq üçün sıxılmış maya, qurudulmuş maya, acıxəmrə, duru maya və maya göbələkləri preparatından istifadə olunur. Ev şəraitində ən çox sıxılmış maya götürülür.

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1 x.q., marqarin və ya bitki yağı – 2 x.q., yumurta – 1 əd., maya – 10 q., duz – ¼ ç.q., süd və ya su – 0,5.

Hazır məmulatın çıxarı – 500 q.

Südü və ya suyu qazanda 30-35°C istiliyə qədər qızdırıb içərisində maya həll edir, duz, şəkər, yumurta, ətirəndirici maddələr qatılıb qarışdırılır, un əlavə edib 5-8 dəqiqə ərzində

xəmir yoğrulur. Xəmir çox da bərk olmamalıdır. Əgər xəmir bərk olarsa bir az su və ya süd qatmaq olar. Axırda isidilmiş yağ əlavə edib bir qədər də yoğurmalı və qazanın ağzını örtüb xəmiri gəlmək üçün isti yerə qoymaq lazımdır. Xəmir gəldikdə mayaların fəaliyyəti nəticəsində spirt, süd turşusu və karbon qazı əmələ gəlir. Karbon qazı xəmirin həcmnin artmasına səbəb olur. 1,5-2 saatdan sonra xəmiri yenidən 2-3 dəq. yoğurub 50-60 dəq. qıçqırdırlar. Xəmirin ikinci dəfə yoğrulması nəticəsində əmələ gəlmiş karbon qazı ayrılır. Xəmirin həcmi azalmağa başladığıda onun qıçqırması qurtarmış hesab edilir. Xəmir 1-2 dəq. yoğrulur, un səpilmiş taxtanın üstünə qoyulur. Bundan sonra xəmir kündələnir, formalanır, 40-50 dəq. kündəyə gəlmək üçün qoyulduqdan sonra bişirilir.

Əgər xəmindən piroq hazırlanacaqsa, xəmir kündələndikdən sonra 3-5 dəq. saxlanılır və yayılır. Xırda ədədi məmulat hazırlamaq üçün xəmir uzun boruvari formaya salınır, lazımı irilikdə doğranılır və kündələnir. Əgər müxtəlif formada (hörük, aypara, zənbil və s.) məmulat hazırlanacaqsa kündələnmiş xəmir 5-8 dəq. sonra formalanmalıdır. Kündələnmiş və müxtəlif formaya salınmış xəmir yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 40-50 dəq. qaldıqdan sonra üzərinə yumurta sürtülüb iri-xırdalığından asılı olaraq 50-100 q-lıq məmulat 240-250°C temperaturda 8-15 dəq., 500-1000 q-lıq məmulat isə 200-240 °C temperaturda 20-50 dəq. ərzində bişirilir.

Belə xəmindən adi bulkalar, ponçik, pirojki və başqa məmulatlar hazırlanır.

Bişmiş kremli bulka

Bulkanın resepti əsas xəmində olduğu kimidir. Səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd., bəzəmək üçün bişmiş krem: süd – 0,5 st., toz-şəkər – 2 x.q., yumurta – 1 əd., un – 2 ç.q.

Hazırlanmış mayalı xəmindən 10 ədəd kündə kəsilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Xəmir kündəyə gəldikdən sonra əlin içi ilə kündələr bir qədər yastılanıb səthinə yumurta sürtülür. Bişmiş kremi qənnadı şprisinə və ya perqa-

ment kağızından hazırlanmış üçkünc kisəyə töküb bulkaların üzərinə dairəvi, vintvari və yaxud şəbəkə formasında bəzək vurulur. 20-30 dəq. qaldıqdan sonra 220°C temperaturda 12-15 dəq. ərzində bişirilir.

Bişmiş kremi hazırlamaq üçün şəkər, un və yumurta qarışdırılıb üzərinə süd əlavə edilir, daima qarışdırmaq şərti ilə qaynayıb qatılaşana kimi bişirilir.

Darçınli bulka

Bulkanın resepti əsas xəmində olduğu kimidir. Üzərinə səpmək üçün toz-şəkər – 0,5 st., darçın – 1 ç.q., povidlo – 0,5 st.

Toz şəkəri darçınla qarışdırıb dayaz boşqaba tökün. Hazırlanmış mayalı xəmindən 10 ədəd kündə düzəldib, hamar üzünü şəkər-darçın qarışığına batılıb əlin içi ilə yastılayın. Bulkaları şəkər-darçın səpilmiş üzə yuxarı olmaq şərti ilə qənnadı təbəqələrinə yığıb uç barmaqla basaraq ortasında üç çuxur yaradın. Həmin çuxurlara povidlo qoyub 30 dəq.-dən sonra bulkaları 220°C temperaturda 10 dəq. bişirin.

Ev batonu

Xəmir üçün əla sort un – 4 st., toz-şəkər – 2 x.q., marqarin – 4 x.q., yumurta – 2 əd. (biri səthinə sürtmək üçün), maya 20 q., duz – 0,5 ç.q., süd – 1 st. səthinə səpmək üçün xırdalanmış badam və ya qoz ləpəsi – 0,5 st.

Hazırlanmış mayalı xəmiri – 5-6 yerə bölüb kündələməli, 3-5 dəq. sonra onları uzunsov baton formasına salıb yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzməli. Batonların səthində bıçaqla köndələn, düz, üstəgəl formalı azacıq hiss olunan kəsiklər etməli. Batonun səthinə hamar da saxlamaq olar. 40-50 dəq. saxladıqdan sonra yumurta sürtüb, xırdalanmış badam və ya qoz ləpəsi qırıntıları səpməli, 230-250°C temperaturda 15-18 dəq. ərzində bişirməli.

Kəsmikli bulka

Kəsmikli bulka xəmirinin resepti əsas xəmirdə olduğu kimidir. İçlik üçün kəsmik – 1 st., yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 4 ç.q., un – 1 ç.q. vanilin – bir çimdik.

Hazırlanmış xəmiri 10 yerə bölüb kündələməli, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə biri digərindən 5 sm aralı düzməli. Xəmir bir qədər gəldikdən sonra nazik stəkanı kündələrin ortasına batırmaqla çuxur əmələ gətirməli. Xəmirin qıraqlarına yumurta çəkib, ortasına kəsmik kütləsi qoymalı. 20-25 dəqiqədən sonra bulkaları 220-240°C temperaturda 15-20 dəq. ərzində bişirməli.

Kəsmik kütləsini hazırlamaq üçün kəsmiyə şəkər, yumurta, un və vanilin qatıb qarışdırılmalı, əgər kəsmiyin içində düyürlər olarsa ət məşinindən və yaxud xəlbirdən keçirmək lazımdır.

Ponçik

Ponçik xəmirinin resepti əsas xəmirdə olduğu kimidir. İçlik üçün 1 st. alma və ya heyva povidlosu, qızartmaq üçün bitki yağı götürülür.

Xəmir yoğurduqda əlavə olaraq 1 xörək qaşığı süd və ya su götürmək lazımdır ki, xəmir nisbətən yumşaq olsun. 20 dənə xırda kündə hazırlayıb 5 dəq. sonra onları yaymalı. Hər xəmirə 1 çay qaşığı povidlo qoyub kənarlarını qatlamaqla möhkəm birləşdirmək lazımdır ki, qızardılan zaman içlik yağa keçməsin. Sonra ponçikləri yağlanmış qaba yığıb 30 dəq. saxlamalı. Yastı qazanda və yaxud dərin tavada bitki yağını qızdırıb ponçikləri qızartmaq lazımdır. Yağın qalınlığı 4 sm-dən az olmamalıdır. Əgər hər dəfə 5 ponçik qızardılacaqsə qabda 1 l-ə qədər bitki yağı olmalıdır. Ponçikləri qızartdıqdan sonra yerdə qalan yağdan gələn dəfə istifadə etmək olmaz.

Kəsmikli piroq

Piroq xəmirinin resepti əsas xəmirdə olduğu kimidir. İçlik üçün: kəsmik – 2 st., yumurta- 2 əd., toz-şəkər – 3 x.q., un – 2 ç.q., vanilin, kişmiş – 0,5 st. üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Piroqu dairəvi qənnadı formasında və yaxud tavada bişirmək lazımdır. Hazırlanmış mayalı xəmiri 10 mm qalınlığında yayıb yağlanmış formanın içinə qoymalı, üzərinə kəsmik içliyi töküüb bir bərabərlikdə yaymalı. Kəsmiyin üstünə yumurta sürtülüb kişmişlə bəzənir. Xəmiri 30 dəq. saxladıqdan sonra 200-220°C temperaturda 30-40 dəq. bişirmək lazımdır.

Piroqun üzərinə nazik uzun xəmirçubuqları ilə müxtəlif bəzəklər də vurmaq olar. Bu zaman onların səthinə yumurta sürtülmür.

Bu piroqu kəsmik əvəzinə ət qiyməsi ilə hazırlamaq olar. Bu zaman 300 q. yumşaq ətdən içlik hazırlanmalıdır.

Albalı ilə piroq

Un – 2 st + 1 x.q., yumurta sarısı – 2 əd., yağ – 170 q., şəkər kirşanı – 3 x.q., maya – 10 q., suxarı ovuntusu – 0,5 st., albalı – 500 q., toz-şəkər – 0,5 st., yumurta ağı – 2 əd.

Un, yumurta sarısı, yağ, maya və şəkər kirşanı qarışdırılmaqla xəmir yoğrulur, perqament kağızına bükülüb 2-3 saat soyuducuda saxlanılır. Sonra xəmir yağlanıb un səpilmiş formaya qoyulub qızılı rəngə çalana qədər bişirilir. Bişmiş kökənin üzərinə suxarı ovuntusu səpilir və bir qaydada tumu çıxarılıb toz-şəkərlə qarışdırılmış albalı yayılır, 30-50 dəq. saxlanılır. Yumurtanın ağı soyudulur, şəkərlə köpük əmələ gələnə qədər çalınır və albalılı piroqun üstünə yayılıb yenidən qızdırıcı şkafda zülallı kütlə qızarana qədər saxlanılır.

Kroket peçenyəsi

Un – 1 st., nişasta – 1 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 5 x.q., yumurta – 1 əd., süd -3 x.q. üyüdülmüş qoz və ya fındıq ləpəsi – 1 st., maya – 50 q., duz – ¼ ç.q., şəkərli vanilin – bir çimdik.

Maya ilıq süddə həll edilir, ona şəkərlə çalınmış yumurta, sonra tədricən yağ, vanilin, duz əlavə edilir. Duz və şəkər tam həll olduqdan sonra un və nişasta, bir qədər qovrulub sürtgəclə maşından keçirilmiş qoz (və ya fındıq) ləpəsi əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 5-6 saat soyuq yerdə saxlanılır. Uzun boruvari formada yayılır və eyni bərabərdə kəsilib kiçik qoz boyda yumru kündələnir. Hazırlanmış kroketlər yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 220-240°C temperaturda bişirilir.

YAĞLI-ŞƏKƏRLİ MAYALI XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 2 st., toz-şəkər -2-4 ç.q., kərə yağı və ya marqarin – 2-4 x.q., yumurta – 1-4 əd., maya – 20 q., duz – ¼ ç.q., su və yaxud süd – ¼ st.

Hazır bişmiş məmulatın çıxarı – 600 q.

Acıxəmrə ilə xəmir hazırlamaq üçün onun yarısı, mayanın və suyun (südü) isə hamısı götürülüb duru xəmir yoğrulur. Suyu və ya südü 35-38°C-yə qədər qızdırmaq lazımdır. Xəmir 28-35°C temperaturda 3-3,5 saat qızcırdılır. Bu zaman onun səthində karbon qazı ilə dolu partlayan gözcüklər əmələ gəlir. Xəmir öz həcmi azaltdıqda acıxəmrə hazır olur. Onun üzərinə reseptdə nəzərdə tutulan bütün xammallar (yumurta, şəkər, ətirli maddələr) əlavə edilir, qarışdırılır, un tökülüb 5-8 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Axırda xəmirin altına yağ tökülüb yoğrulur. 1 saat qızcırdılır, yenidən yoğrulub kündələnir. Yetişmiş xəmir adi mayalı xəmirə olduğu kimi formalanır, kündəyə gəlir və bişirilir. Tərkibində yağı, şəkəri və yu-

murtası çox olan xəmirdən müxtəlif bulka, rulet, pirojki, kökə, bükmə və hörmə məmulatları bişirilir.

QEYD: Reseptdə yağı, yumurtanın və şəkərin miqdarı dəqiq göstərilmişdir, hər kəs imkanı daxilində onları azaldıb və ya çoxalda bilər.

Darçınlı rulet

Xəmir üçün xammalın miqdarı kişmişli ruletdə olduğu qədərdir.

İçlik üçün: ərinmiş yağ – 3 x.q., toz-şəkər – 0,5 st., xırdalanmış badam – 0,5 st., darçın – 0,5 ç.q., yumurta – 1 əd., - səthinə sürtmək üçün.

Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanıb 5 mm qalınlığında və 40 sm enində yayılır. Üzərinə yağ çəkilib, darçınla qarışdırılmış toz-şəkər səpilir, rulet formasında bükülür. Tikişi aşağı olmaq şərti ilə qənnadı təbəqəsinə qoyulur, 30-40 dəq. sonra üzərinə yumurta çəkilib, bir neçə yerdən dəşdəklənir. Badam səpilib 25-30 dəq. 200-220°C temperaturda bişirilir.

Kişmişli rulet

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 4 x.q., kərə yağı və ya marqarin – 4 x.q., yumurta – 2 əd., maya – 10 q., süd – 1 st., duz – ¼ ç.q.

İçlik üçün: kişmiş – 2 st., kərə yağı – 100 q., toz-şəkər – 0,5 st.

Səthinə sürtmək üçün: yumurta – 1 əd. Hazır məmulatın səthinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır, qalınlığı 4-5 mm, eni 40 sm olmaqla yayılır, üzərinə yağ sürtülür, bir bərabərlikdə kişmiş səpilir, üstündən toz-şəkər səpilib rulet formasında bükülür. Tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqəsinə qoyulur. 30-40 dəq. sonra səthinə yumurta çəkilib, bir neçə yerdən dəşdəklənib 25-30 dəq. 200-220°C temperaturda bişirilir. Məmulatın üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Ruletin dadlı olması üçün kişmişin yarısını qovrulub üyüdülmüş qoz və ya fındıq ləpəsi ilə əvəz etmək olar.

Zəfəranlı nazik – 1

Əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 0,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 100 q., yumurta – 3 əd., maya – 30 q., zəfəran – 0,05 q., ədviyyat qarışığı – 1 ç.q., duz – 1 ç.q., səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Zəfəran 6-8 saat əvvəl 2 x.q. suda isladılmalıdır. Xəmir acıxəmrə üsulu ilə yoğrulub zəfəran şirəsi qatılır, kündəlnir, qalınlığı 1 sm olan girdə və oval şəkilli kökələr yayılır. Qıraqlarına və səthinə müxtəlif bəzək vurulur, yumurta sürtülür, bir neçə yerdən deşdəklənir, 20-25 dəq. 200 – 230°C temperaturda bişirilir.

İri formalı kömbə

Əla sort un – 3 st., kərə yağı və ya marqarin – 6 x.q., toz-şəkər – 6 x.q., yumurta – 3 əd., kişmiş – 1 st., maya – 15 q., duz – 1/3 ç.q. su və ya süd – 1/3 st., səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd., xırdalanmış badam və ya fındıq – 2 x.q.

Acıxəmrə üsulu ilə yumşaq xəmir hazırlanır, axırda kişmiş qatılır. Kömbə bişiriləcək forma yağlanır, dibinə narın üyüdülmüş çörək suxarısı və ya un səpilir, həcmnin 1/3-i qədər xəmir qoyulur. Xəmir gəlib, formanın $\frac{3}{4}$ hissəsinə qədər qalxdıqda səthinə yumurta sürtülür, fındıq, yaxud badam ovuntusu səpilir, 40 dəq. 200-210°C temperaturda bişirilir. Soyuduqdan sonra kömbənin üzəri ətirləndirilmiş şəkər pomadkası ilə şirələnilir. Pomadka 4 x.q. şəkər və 3 x.q. sudan hazırlanır.

Romlu kökə

Xəmir üçün əla sort un – 2 st., kərə yağı və ya marqarin – 4 x.q., toz-şəkər – 4 x.q., yumurta – 3 əd., kişmiş – 1 st., ba-

dam və ya sukat – 3 x.q., maya – 10 q., duz – 1 ç.q., su, yaxud süd – 1 st.

İslatmaq üçün şərbət: toz-şəkər – 2 x.q., su- 4 x.q., konyak – 2 x.q.

Şirələmək üçün pomadka: toz-şəkər 8 x.q., su – 6 x.q., rom – 0,5 x.q. və yaxud rom cövhəri – 4 damcı.

Unun yarısı, ilıq süd və ya mayadan acıxəmrə hazırlanıb isti yerdə 3-3,5 saat saxlanılır. Qızcırma nəticəsində acı xəmranın səhində içi boş gözcüklər əmələ gəlir və onlar partlayır. Bundan sonra xəmirə şəkərlə çalınmış yağ və bir-bir yumurta əlavə edilib çalınır. Sonra duz və unun qalan hissəsi qatılıb xəmir yoğrulur. Axırda yuyulmuş kişmiş əlavə edilib xəmir gəlmək üçün isti yerdə 1,5 saat saxlanılır. Bu müddətdə xəmir həcmi 2 dəfə artırır.

Hazır xəmirədən xırda kündələr kəsilir, qıraqları qəfrəli yağlanmış formalara qoyulub, kündəyə gəlmək üçün 40-50 dəq. isti yerdə saxlanılır. Əgər belə forma olmazsa onda kiçik qazançalardan istifadə edilir. Formaya həcmnin 1/3 hissəsi qədər xəmir qoyulmalıdır. Xəmir kündəyə gəldikdən sonra 210-230°C temperaturda formanın həcmindən asılı olaraq 12-20 dəq. ərzində bişirilir. Bişmiş kökələr ehmalca formadan çıxarılib 6 saat saxlanılır. Kökələrin alt hissəsi soyuq şəkər şərbəti ilə isladılır, səthi isə pomadka ilə şirələnilir.

Şəkər şərbəti və pomadkanın hazırlanması yarımfabrikatlar bölməsində verilmişdir.

Yağlı-şəkərli ev bükməsi

Əla sort un – 2 st., kərə yağı və ya marqarin – 4 x.q., toz-şəkər – 4 x.q., yumurta – 4 əd., maya – 10 q., duz- $\frac{1}{4}$ ç.q., süd – $\frac{1}{4}$ st., üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır. Xəmirədən 11 ədəd 23-25 sm uzunluğunda «fitillər» düzəldilir. Bunlardan 3 ədəd hörük hazırlanır. İki hörük qənnadı təbəqəsinə yan-yana qoyulur, üzərinə 3-cü hörük yerləşdirilir. Yerdə qalan iki fitil kəndir kimi burulur və 3-cü hörüyün üstünə yerləşdirilir. Xəmir

30-40 dəq. qaldıqdan sonra üzərinə yumurta sürtülür, 180-200°C temperaturda 20-30 dəq. bişirilir.

Roqalik

Əla sort un – 3,5 st., toz-şəkər – 0,5 st., yağ – ¼ st, yumurta – 3 əd., süd – 1 st., duz- ¾ ç.q., maya – 25 q., cem və ya povidlo – 0,5 st.

Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır. Gəldikdən sonra urvalanmış taxta üzərində 1 sm qalınlığında yayılır, qarşı ucları şiş olmaqla romb şəklində doğranır. Həmin xəmirin ortasına bir qədər cem və ya povidlo qoyulur, yaxın küncələr üst-üstə qatlanıb məmulata nazik aypara forması verilir. Yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-40 dəq. qalır. Üzərinə yumurta çəkilib 8-10 dəq., sonra 220-230°C temperaturda 20-25 dəq. ərzində bişirilir.

Adi kuliç

Əla sort un – 2,5 st, toz-şəkər – 0,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 160 q., yumurta – 5-6 əd., süd – 0,5 st., kişmiş – 80 q. (3 x.q.), duz- ¼ ç.q., maya – 20 q., vanilin – bir çimdik.

Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır. Unun üçdə bir hissəsi, maya və isti su götürülüb bir qədər yumşaq xəmir yoğrulur. Acıxəmrə isti yerdə 1,5 saat saxlanılıb qıçqırdılır.

Kərə yağı və ya marqarin, şəkər, duz, vanilin eynicinsli kütlə alınana qədər qarışdırılır, yumurta, süd və yuyulmuş kişmiş əlavə edilir. Bütün bunlar acıxəmrəyə qatılır, un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılıb qıçqırdılır, sonra bir dəfə də yoğrulur. Əlimizi yağlayıb xəmindən bir qədər götürür, ondan yumru kündə hazırlayır və yağlanmış silindrvari formaya qoyuruq. Xəmir formanın ¼-dən çox hissəsini tutmamalıdır. Formadakı xəmirləri 1,5 saat saxladıqdan sonra (bu müddətdə xəmir həcmi 2-2,5 dəfə artırır) istiliyi 180-200°C olan qızdırıcı şkafda 70-80 dəq. ərzində bişiririk.

Bişmiş kuliç formadan çıxarılıb üzəşəği qoyulur. 8-10 saat soyudulur, üzərinə şəkər kirşanı səpilir və ya şəkər pomadkası ilə şirələnir.

Qaymaqlı kuliç

Əla sort un – 5 st., qaymaq – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 250 q., toz-şəkər – 1 st., yumurta sarısı – 8 əd., qoz və ya fındıq ləpəsi – 0,5 st., duz – 1 ç.q., maya 100 q., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Qaymaq bir qədər isidilir, maya həll edilir və onun yarısı qatılıb xəmir (acıxəmrə) yoğrulur, qıçqırılıb yetişmək üçün 1-1,5 saat saxlanılır.

Yumurta sarısı şəkərlə ağarıncaya qədər çalınır və kərə yağı ilə qarışdırılır. Kişmiş seçilir və yuyulur. Acıxəmrə yetişib hazır olduqda ona yumurta ilə qarışdırılmış kərə yağı, kişmiş, xırda doğranmış sukat və qoz ləpəsi, duz əlavə edilir, axırda şəkərli vanilin və un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 60-80 dəq. isti yerə qoyulur, ikinci dəfə xəmir bir daha 2-3 dəq. yoğrulur və gəlmək üçün saxlanılır.

Xəmindən kündələr hazırlanıb yağlanmış silindrvari formalara qoyulur. 1 saat kündəyə gəldikdən sonra 200-230°C temperaturda 60-70 dəq. ərzində bişirilir. Kuliçin səthi tez qızarsa onu yaş kağızla örtmək lazımdır.

Bişmiş kuliç formadan çıxarılır, səthi şəkər şərbəti və yaxud pomadka ilə şirələnir.

MAYALI QAT-QAT XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Əsas xəmirin resepti: əla sort buğda unu – 2 st., toz-şəkər – 4 ç.q., yumurta – 2 əd., maya 10 q., şəkərli vanilin – 1 q., duz – ¼ ç.q., su və ya süd – 0,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 120-150 q.

Xəmir maye ilə adi qaydada, yaxud acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır. Qıçqırmış xəmir 10-20°C temperatura qədər soyudulub qalınlığı 5-8 mm olmaqla düzbucaqlı formada yayılır. Sonra bıçağın küt tərəfi ilə 3 yerə bölünür. Yağı 2 bərabər hissəyə bölüb, bir hissəsini xəmirin ortadakı hissəsinə nazik yayıb sol tərəfi qatlamaqla üstünü örtür, sonra yağın ikinci payı onun üstünə yayılıb sağ tərəfi qatlanır. Beləliklə, üçqat xəmir və ikiqat yağı olan xəmir kündəsi əldə edilir. Xəmirin üstünü urvalayıb 1-1,5 sm qalınlığında yayır və dördqat olmaqla qatlayırlar. Beləliklə, 8 yağ qatı olan düzbucaqlı xəmir kütləsi alınır. İkinci dəfə xəmir yenidən yayılır, ikiqat, üçqat və ya dördqat olmaqla qatlanır, nəticədə 16, 24, yaxud 32 yağ qatı alınır. Yağ 40-80 q götürülmüşsə 8-16 qat, 150-200 götürülmüşsə 24-32 qat olmalıdır ki, bişirilən vaxt yağ qatların arasından süzülməsin və bişirilmiş məmulatda qatlar yaxşı hiss olunsun.

Xəmir 18°C temperaturda yayılır. Sonra soyuq yerə qoyulur və formalanır. Məmulatın yaxşı olması üçün yağın üstünə nəzərdə tutulan toz-şəkərin yarısı əlavə edilə bilər. Xəmir formalandıqdan sonra 25-28°C temperaturda saxlanılır və 240-260°C temperaturda 10-15 dəq. ərzində bişirilir.

Qat-qat bulka

Bulkanın resepti əsas xəmirə olduğu kimidir. Xəmiri qat-qat yaymaq üçün 50 q. yağ, bulkanın üstünə sürtmək üçün 1 əd. yumurta lazımdır.

Xəmir yuxarıdakı qayda ilə yoğrulur, hazır olduqdan sonra 10 mm qalınlığında yayılır, dördbucaqlı formada doğranır və küncələri içəri qatlanır, barmaqla basılıb birləşdirilir. Bulkalar yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 60-70 dəq. qaldıqdan sonra üzərinə yumurta sürtülüb 240-260°C temperaturda 12-15 dəq. ərzində bişirilir.

Qat-qat rojki

Xəmirin resepti əsas xəmirə olduğu kimidir.

İçlik üçün – 0,5 st., povidlo, yaxud cem, üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Hazır xəmiri 5 mm qalınlığında yayıb uzun üçbucaq formada kəsir, enli tərəfinə içlik qoyub rulet formasında bükürlər. Yağlanmış qənnadı təbəqələrinə yığıldıqda onu bir qədər əyib nazik uclarını qatlayırlar. 50-60 dəq. sonra üzərinə yumurta sürtüb 240-260°C temperaturda 15-20 dəq. bişirirlər.

Qat-qat pirojki

Xəmirin resepti əsas xəmirə olduğu kimidir. Əgər içlik ətdən hazırlanacaqsa xəmirə şəkər qatmaq lazım deyil.

1. İçlik üçün: sümüksüz mal əti – 300 q., yağ – 2 x.q., baş soğan, orta irilikdə bir baş, duz, istiot və ətirli göyərti (şüyüd, keşniş və ya cəfəri) dada görə.

2. İçlik üçün: kəsmik – 1 st, yumurta – 1 əd, toz-şəkər – 1,5 x.q. un – 1 ç.q., şəkərli vanil – 3 q., duz – dada görə.

Hazırlanmış xəmir 5 mm qalınlığında yayılır, eni 10 sm olan lent şəklində kəsilir. Lentin uzununu boyunca içlik qoyulub qatlanır, əl ilə sıxılıb qıraqları birləşdirilir və paylara doğranılır. Hazırlanmış pirojkilər yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 40-50 dəq. sonra 240-250°C temperaturda 15-18 dəq. ərzində bişirilir.

Ətli içliyi hazırlamaq üçün ət soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, duz, istiot vurulur, tavada yağ əlavə edilməklə qovrulur və yenidən ətçəkən maşından keçirilir. Dadını yaxşılaşdırmaq üçün qiyməyə xırda doğranmış ətirli göyərti qatılır.

Kəsmik içliyini hazırlamaq üçün kəsmik ətçəkən maşından və ya xəlbirdən keçirilir, üzərinə şəkər, yumurta, azacıq qovrulmuş un, duz, vanilin əlavə edilib qarışdırılır. İçliyə limon və ya portağal qabığı, yaxud 1 x.q. kişmiş də qatmaq olar.

Şorqoğalı, çudu, qoyun ətindən pirojki və s. mayalı qat-qat xəmirdən hazırlanır.

MAYASIZ QAT-QAT XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Mayasız qat-qat xəmirdən şirin və başqa içlikli məmulat hazırlamaq mümkündür. Yüksək keyfiyyətli məmulat əldə etmək üçün xəmirin hazırlanmasına və işlənməsi qaydalarına ciddi əməl etmək lazımdır.

Əsas xəmirin resepti: əla sort buğda unu – 2 st., su -1 st., duz – ¼ ç.q., limon turşusu – 1/8 ç.q. (və ya 1 ç.q. 30%-li sirkə və yaxud 1 x.q. üzüm sirkəsi), kərə yağı, yaxud marqarin 200-300 q., yağa qatmaq üçün un 2 ç.q.

Xəmirə çox yağ vurduqda daha zərif və dadlı məmulat alınır, yumurta və ya yumurta sarısı əlavə etdikdə məmulatın keyfiyyəti yaxşılaşır. Yumurtanı stəkana sındırıb üzərinə ağzınadək su əlavə etmək lazımdır.

Xəmir hazırlanacaq qaba su (və ya su ilə yumurta qarışığı), duz, turşu (limon və ya sirkə turşusu) töküb qarışdırmalı, üzərinə ələnmiş un əlavə edərək 5-8 dəq. ərzində bərk xəmir yoğrulmalıdır. Sonra kündəleyib üstünü örtərək 20-30 dəq. saxlayırlar. Suyun bir hissəsini araq, rom və ya konyakla əvəz etdikdə məmulat daha yumşaq və dadlı olur.

Yağı yaxıntılı konsistensiya alınana qədər çalıb unla qarışdırmaq və dördkünc formada yastılamaq lazımdır. Xəmir bıçaqla üstəgəl formasında kəsilir, un səpilib dörd tərəfə yayılır (çalışmaq lazımdır ki, xəmirin ortası qalın, qıraqları bir qədər nazik olsun). Çalınmış yağ xəmirin ortasına qoyub 4 tərəfdən onu qatlamaq və tikiş yerlərini barmaqla basıb birləşdirmək lazımdır. Xəmir altına və üstünə un səpib qalın oxlovla mərkəzdən kənarlara doğru kvadrat formada 10 mm qalınlıqda yayır, səthindəki unu yumşaq şotka ilə təmizləyir və 4 qatlayırlar. Onu dəsmalla örtüb sərin yerdə (soyuducuda da saxlamaq olar) 10 dəq. saxlayır, yenidən yayıb 4 qatlayırlar. Beləliklə 16 yağlı qat əmələ gəlir. Üçüncü dəfə xəmir 20 dəq.

sonra yayılır və 4 qatlanır. Bu dəfə 64 yağlı qat alınır. Dördüncü dəfə 30 dəq. sonra yayılır və 4 qatlanır. Cəmi 256 yağ qatı əmələ gəlir. Xəmirin hazırlanması və işlənməsi zamanı temperatur 15-17°C olmalıdır.

Xəmir məmulatın növündən asılı olaraq 2-8 mm qalınlığında yayılır, formalanır və ya doğranılır, lazım gələrsə üzərinə yumurta çəkilir, çəngəllə bir neçə yerdən deşəklənir, 210-230°C temperaturda 25-30 dəq. bişirilir.

Qat-qat peçenyə

Xammalın miqdarı əsas xəmirə olduğu kimidir. Səthini bəzəmək üçün toz-şəkər – 1 st., yumurta – 1 əd.

Xəmir hazır olduqdan sonra 2 mm qalınlığında yayılır, üzərinə yumurta çəkilib toz-şəkər səpilir. Müxtəlif formada bıçaqla kəsilib, yağlanıb su çilənmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür, 15-20 dəq. ərzində 230-240°C temperaturda bişirilir. Peçenyeni xırda bantik, konvert, silindrik və s. formalarda da bişirmək olar.

Qat-qat xəmirdən borucuq şəkilli peçenyə

Xəmirin resepti və hazırlanması qaydası əsas xəmirə olduğu kimidir. Yağlı və zülallı kremlə hazırlanır.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 100 q., qatılaştırılmış süd – 4 x.q., vanilin – bir çimdik.

Zülallı krem üçün: 3 ədəd yumurtanın ağı – şəkər kirşanı – 6 x.q., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Hazırlanmış xəmir 5-6 mm qalınlığında yayılır, eni 1,5-2 sm olan uzun lent şəklində kəsilir. Sağ əllə konusvari dəmir forması, sol əllə xəmirin bir ucundan tutub formanın nazik ucuna yapışdırırlar. Sağ əllə formanı fırlatmaqla xəmiri onun üstünə elə sarımaq lazımdır ki, xəmirin bir tərəfi həmişə ikinci tərəfin altında qalsın. Bu zaman xəmiri əllə 3-4 mm qalınlığa qədər dartıb forma üzərində 5-6 dəfə fırlatmaq lazımdır. Sonra soyuq su çilənmiş dəmir təbəqələrə yığılıb üzərinə yumurta

sürtülür, 220-250°C temperaturda 20-25 dəq. üzəri qızarana kimi bişirilir. Bişmiş pirojnanı konusvari formadan çıxarıb, soyutduqdan sonra içərisinə yağlı və ya zülallı krem doldurmaq, enli tərəfinə (kremin üstünə) pirojna qırıntıları səpmək lazımdır.

Kremlərin hazırlanması qaydası yarımfabrikatlar bölməsində verilmişdir.

Dil şəkilli pirojna

Xəmirin resepti və hazırlanması qaydası əsas xəmirə olduğu kimidir. Səthini bəzəmək üçün: toz-şəkər – 1 st., cəm və ya povidlo – 0,5 st.

Hazırlanmış xəmir 10 sm qalınlıqda yayılır, oval formada (qırağı rifli və yaxud düz) kəsilir. Stola qalın toz-şəkər səpilir, kəsilmiş xəmir onun üstünə qoyulub oxlovla astaca yayılır. Bu zaman toz-şəkər pirojnaların səthinə yapışır. Sonra pirojnalar şəkər səpilmiş üzü yuxarı olmaq şərti ilə su çilənmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür, ortasına cəm və ya povidlo qoyulub 200-210°C temperaturda 20-25 dəq. ərzində bişirilir.

Kəsmiklə qat-qat pirojki

Xəmirin resepti və hazırlanması qaydası əsas xəmirə olduğu kimidir.

İçlik üçün: kəsmik – 1 st., yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 4,5 x.q., un – 1 ç.q., vanilin və duz –dada görə.

Hazırlanmış xəmir 1 sm qalınlığında yayılır, dördkünc formada 10 lay kəsilib su çilənmiş dəmir təbəqələrə yığılır. Hər xəmirin üstünə kəsmik kütləsi qoyulub 210-220°C temperaturda 20-30 dəq. ərzində bişirilir.

İçlik hazırlamaq üçün kəsmik ətçəkən maşından və ya xəlbirdən keçirilir, üzərinə toz-şəkər, yumurta, yağsız bir qədər qovrulmuş un, duz, vanilin əlavə edilərək qarışdırılır. İçliyə yarım limonun şirəsinə və qabığını əzib əlavə etdikdə məmulat daha dadlı və ətirli alınır.

Mayasız qat-qat xəmirədən pirojki

Xəmirin resepti və hazırlanması qaydası əsas xəmirə olduğu kimidir.

İçlik üçün: sümüksüz mal əti – 300 q., yağ – 2 x.q., soğan – 1 baş, duz, istiot, şüyüd, keşniş – dada görə.

Hazırlanmış xəmir 5 mm qalınlığında yayılır, kvadrat şəklində doğranır, içlik qoyulur, üçbucaq və ya dördbucaq formasında qatlanıb qıraqlarından 1 sm aralı bıçağın tərs üzü ilə basılıb birləşdirilir. Pirojkiləri aypara formasında hazırladıqda xəmirədən dairələr kəsilir, içərisinə içlik qoyulur, qatlanıb qıraqları barmaqla basılıb birləşdirilir. Pirojkilər yağlanıb su çilənmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə yumurta sürtülür, 220-230°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir.

Bu pirojkinin müxtəlif içliklərlə hazırlamaq olar. Ət, kəsmik, düyü və yumurta, düyü və kişmişdən içliklərin hazırlanması yarımfabrikatlar bölməsində verilmişdir. Balqabaqdan və lobyadan da içlik hazırlamaq olar.

Azərbaycan şirniyyatı bölməsində mayasız qat-qat xəmirədən hazırlanan məmulatların ayrı-ayrı çeşidi veriləcəkdir.

TEZ HAZIR OLAN QAT-QAT XƏMİRƏDƏN MƏMULAT

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 2 st., kərə yağı və ya marqarin – 200-300 q., yumurta – 2 əd., duz – ¼ ç.q., su və ya süd – 2 x.q.

Yağı yumşaldır, duzu suda əridib bütün xammalları yağın üstünə əlavə etməklə 3-5 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmirə dördkünc forma verib urvalayır, kvadrat şəklində 10 mm qalınlığında yayırlar. Sonra dördqat bükür, yayır və yəni-dən dördqat bükürlər. Beləliklə, xəmir istifadə üçün hazır olur. Bu xəmiri soyuq otaqda, soyudulmuş məhsullarla hazırlamaq məsləhətdir. Xəmirə yumurta, yumurta sarısı qatıldıqda

məmulat yumşaq və kövrək olur. Belə xəmindən pirojna və tort hazırlanır.

Almalı pirojna

Xəmirin resepti və hazırlanması qaydası əsas xəmində olduğu kimidir.

İçlik üçün: alma – 250 q., toz-şəkər – 2 x.q. (yaxud povidlo – 1 st.) üstünə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Hazırlanmış xəmir 2 hissəyə ayrılır. Birinci hissə 3-4 mm qalınlığında dördkünc yayılır, qıraqları yağlanıb su çilənmiş qənnadı təbəqələrinə bənd edilməklə oraya qoyulur, bıçaqla bir neçə yerdən deşdəklənir, 220-230°C temperaturda bişirilir (pirojnanın alt hissəsi).

İkinci pay xəmir həmin ölçüdə yayılır, dəmir təbəqəyə qoyulur, səthinə yumurta sürtülür, bıçağın əks tərəfi ilə pirojna ölçüsündə bəzək vurulur, 25-30 dəq. ərzində 220-230°C temperaturda bişirilir.

Bişirilmiş yarımfabrikatlar soyuduqdan sonra alt hissəyə almadan hazırlanmış içlik və ya povidlo sürtülür, üzərinə səthi yumurtalı üst hissə qoyulur və pirojna formasında doğranılır.

İçlik hazırlamaq üçün alma doğranır, qabığı və özəyi təmizlənir, şəkər əlavə edilir və qatılşana kimi bişirilir.

Napoleon pirojnası

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmində olduğu kimidir. Bu pirojna yağlı və ya bişmiş kremə hazırlanır.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 100 q., qatılşdırılmış süd – 4 x.q., vanilin – bir çimdik və ya konyak – 1 x.q.

Bişmiş krem üçün: süd – 1 st., toz-şəkər – 4 x.q., nişasta – 1 ç.q. və ya 2 ç.q. əla sort un, yumurta -3 əd., vanilin.

Pirojnalara səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Hazırlanmış xəmiri 4-5 mm qalınlığında yayıb oxlova sarımalı və qıraqlarını su çilənmiş qənnadı təbəqəsinə keçirməli. Oxlovla təbəqənin üstündən basıb kənarlardakı artıq xəmiri

götürməli. Bıçaqla xəmir təbəqəsini bir neçə yerdən deşdəkləyib 210-220°C temperaturda 25-30 dəq. bişirməli. Yaxşı bişmiş xəmir təbəqəsini bir ucundan bıçaqla qaldırıqda qatlanmamalıdır. Napoleon pirojnası üçün iki lay xəmir bişirilir, yaxud bir böyük lay bişirilib yarı bölünür. Bişmiş layların qıraqları kəsilib bərabərləşdirilir. Bunların birinə kremin yarısından çoxu bıçaqla bərabər yaxılır, onun üstünə ikinci təbəqə qoyulur, üzərinə nazik krem çəkilir və qıraqlardan çıxmış pirojna qırıntıları səpilir. Alınmış ikiqat kremli təbəqə düzbucaqlı formada xırda pirojnalara doğranır, üzərinə şəkər kirşanı səpilir. Əgər bişmiş kremdən istifadə olunmuşsa pirojnanı 6 saatdan artıq saxlamaq olmaz.

Bişmiş krem soyuduqdan sonra 100-150 q kərə yağı ilə çalib yağlı krem də hazırlamaq olar.

Bişmiş kremə təbəqəli tort

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmində olduğu kimidir.

Bişmiş krem üçün: süd – 1 st., toz-şəkər – 4 x.q., nişasta – 1 ç.q., yumurta -3 əd., tortun üstünə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Hazırlanmış xəmindən 5 mm qalınlıqda 2 ədəd eyni ölçüdə dairəvi lavaş yayılır, su çilənmiş qənnadı təbəqələrinə qoyulub çəngəllə deşdəklənir, 210-220°C temperaturda 25-30 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra bişmiş məmulatı üst-üstə qoyub qıraqlarını bıçaqla kəsib düzəltmək, sonra birinci təbəqəyə krem çəkib ikinci təbəqəni üstünə qoymaq lazımdır. Qalan kremi tortun səthinə və qıraqlarına sürtüb üzərinə qıraqlardan çıxmış qırıntı tökülür. Axırda şəkər kirşanı səpilir.

Zülallı kremə təbəqəli tort

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmirə ol-
duğu kimidir.

Zülallı krem üçün: yumurta ağı – 3 əd., şəkər kirşanı – 6
x.q., limon turşusu məhlulu – 5 damcı, cem, yaxud povidlo –
0,5 st., təzə və yaxud konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə – 0,5
st., tortun üstünə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Hazırlanmış xəmirədən 5 mm qalıqlıqda 2 lay dairəvi la-
vaş yayılır, su çilənmiş dəmir qənnadı təbəqəsində 210-220°C
temperaturda 25-30 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra lavaşla-
rın arasına cem və ya povidlo çəkilir. Tortun kənarlarına və
üstünə zülallı krem sürülüb, qənnadı şprisi və ya kisəsi ilə tor-
tun üzərinə müxtəlif bəzəklər vurulur. Tortun üzərinə şəkər
kirşanı səpib bərkimək üçün bir neçə san. müddətində isti du-
xovkada saxlanılır. Tort soyuduqdan sonra onu meyvə-gilə-
meyvə ilə bəzəyirlər.

Tortu bəzəmək üçün istifadə olunan zülallı kremi çəh-
rayı, sarı, yaşıl və qəhvəyi rənglərdə yeyinti boyacağı ilə rənglə-
mək olar.

ŞƏKƏRLİ XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Şəkərli xəmir üçün əsas xammal – un, yağ, şəkər (3:2
nisbətində), yumurta, duz, cövhərlər, ədviyyat və başqa əlavə-
lərdir. Yağın çox qatılmasına görə xəmir yarımfabrikatı xırda
dənəvər hissəciklərə ayrılır.

Şəkərli xəmir hazırlanması üsuluna (çalmaq və ya
yoğurmaq), xammalların nisbətində (bərk və ya yumşaq), əlavə
olunan dad və tamverici maddələrə (şokolad, qoz, vanil, rom,
kəsmik və s.) görə fərqlənir.

Xəmirin zərif alınması üçün özlülüyü aşağı olan (28-
34%) un götürmək lazımdır. Lakin özlülüyü aşağı keyfiyyətli
olduqda şəkərli xəmir ovulur və onu formalamaq çətinləşir.
Özlülüyü yüksək undan hazırlanmış xəmir elastiki olub dartıl-
dığı üçün bişirilmiş məmulat kobud və quru olur. Bu xəmiri
hazırlamaq üçün un, gözlüklərinin ölçüsü 1,5-2 mm olan ələk-
dən ələnməlidir.

Şəkər tozu xırda olsa yaxşıdır, iri kristallı şəkər hazır
məmulatda tünd rəngli nöqtələr əmələ gəlməsinə səbəb olur.
Lazımı qədər şəkər olmadıqda xəmir dartılır, məmulat biş-
dikdə rəngi açıq olur, az ovulur.

Əgər şəkərli xəmirin reseptində duru xammallar (süd,
yumurta, xama və s.) yoxdursa toz-şəkər əvəzinə şəkər kirşanı
götürmək məsləhətdir.

Yumurta xəmirə özlülük verir, bişdikdə onu məsaməli
edir. Yalnız yumurta sarısı vurulmuş xəmir çox bərk olur və
ovulur. Əgər xəmirə su və ya süd əlavə ediləcəksə, onlar 10-
20°C temperaturda (otaq temperaturunda) olmalıdır. Kimyəvi
yumşaldıcı kimi 1:1 nisbətində çay sodası və ammoniumdan
istifadə edilir. Ammonium suda həll edilib süzülməlidir. Ev
şəraitində ammonium olmadıqda yalnız çay sodasından isti-
fadə edilir. Soda sirkədə söndürülüb sonra xəmirə qatılır.

Bərk şəkərli xəmirin hazırlanması

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 3 st., kərə yağı və ya marqarin – 300 q., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., soda – 0,5 ç.q., duz – 1/3 ç.q., xəmiri ətirləndirmək üçün vanilin və ədviyyə qarışığı əlavə etmək olar.

Xəmir otaq temperaturunda hazırlanmalı və onun istiliyi 18-20°C-dən yüksək olmamalıdır. Yağın temperaturu yüksək olduqda (əridildikdə) xəmir plastiki olduğundan onun formalanması çətinləşir. Xəmir çox olduqda maşınla, az olduqda isə əllə yoğrulur.

Xəmir yoğuran maşına yağ və toz-şəkər əlavə edilib qarışdırılır, az-az yumurta əlavə edilir. Suda həll edilmiş ammonium və xörək duzu, sirkədə söndürülmüş soda, cövhərlər və ya ədviyyat, ən axırda isə duru xammallar (məs. süd, xama) əlavə edilir, 20-25 dəq. şəkər əriyənə qədər çalınır. Sonra ələnmiş un qatılıb dərhal eynicinsli xəmir alınana qədər yoğrulur.

Xəmiri əllə yoğurduqda un soda ilə qarışdırılır, emallı ləyəndə ələnilib ortasında boşluq yaradılmaqla «təpəcik» düzəldilir. Həmin boşluğa yumşaldılmış yağ, toz-şəkər tökülüb qarışdırılır, yumurta, suda həll edilmiş ammonium, duz, cövhər əlavə edilib şəkər kristalları itənə qədər çalınır, axırda unla qarışdırılıb 2 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmiri uzun müddət yoğurmaq məsləhət görülmür.

Yaxşı olar ki, ələnmiş un ayrıca qabda saxlanılsın və bütün xammallar qarışdırılıb bircinsli kütlə əldə edildikdən sonra təzədən un əlavə edilib xəmir yoğrulsun.

Şəkərli xəmindən piroq, peçenye, tort və pirojna üçün yarımfabrikatlar hazırlanır. Bunun üçün xəmindən dördkunc kündələr kəsilir, altına və üstünə un səpilib ortadan kənarlara doğru bir qalınlıqda (5-6 mm) yayılır, forma və ya bıçaqla kəsilir, xəmir qırıntıları sonrakı kündəyə qatılır. Qırıntı çox olanda xəmir rezinləşir. Bu isə hazır məhsulun keyfiyyətinə mənfi təsir göstərir. Yayılmış xəmir bütöv şəkildə bişiriləcəksə, onu oxlova sarıyıb qənnadı təbəqəsinə keçirmək, bişdikdə sət-

hində qabarcıqlar əmələ gəlməsin deyə bıçaq və ya çəngəllə bir neçə yerdən deşdəkləmək lazımdır.

Xırda məmulat üçün yayılmış xəmir dairəvi, oval və başqa formalarda kəsilib qənnadı təbəqələrinə düzülür, formalanmış xəmirləri 180-220°C temperaturda 10-15 dəq. müddətində bişirirlər. Qalın xəmirləri nisbətən aşağı temperaturda, nazik xəmirləri isə nisbətən yüksək temperaturda bişirmək lazımdır. Piroq üçün bişirilmiş yarımfabrikat dərhal taxta üzərinə (vərdənəyə) keçirilməlidir, əks halda alt hissə tünd rəngdə alınar. Şəkərli xəmindən məmulat qızıl çalarlı açıq-qəhvəyi rəngdə olmalıdır.

Yumşaq şəkərli xəmirin hazırlanması

Bu xəmiri nişasta əlavə etməklə də hazırlamaq olar.

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 3 st., nişasta – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 400 q., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 8 əd., duz – 1 ç.q., vanilin və ya ətirli cövhərlər.

Yumşaq xəmir üçün özlülüyü zəif un götürülür. Yağ təzə və yumşaq olmalıdır. Şəkər kirşanı ayrıca ələnməlidir ki, daxilində düyürlər olmasın. Yumurta xəmiri yumşaldır, onun quruluşunu sabitləşdirir, məmulata yaxşı dad verir. Ədviyyələr və tamlı maddələr (qoz, kakao, darçın, vanilin və s.), məmulatın dad və ətrini yaxşılaşdırır. Əgər xəmirə kakao qatılacaqsə onu unla qarışdırıb ələmək lazımdır.

Yumşaq şəkərli xəmiri hazırlamaq üçün yağ, şəkər kirşanı, yumurta və başqa xammallar 15-20 dəq. köpüklü kütlə alınana qədər çalınır, axırda un əlavə edilir. Unu tez qarışdırmaq lazımdır ki, xəmir rezinləşməsin. Hazır xəmiri sərin yerdə saxlamaq lazımdır.

Yumşaq şəkərli xəmir ucunda metal forma olan qənnadı kisəsindən qənnadı təbəqələrinə müxtəlif formada çökdürülür. Məmulatı 180-200°C temperaturda açıq-sarımtıl rəng alana qədər bişirirlər. Məmulatın səthini povidlo, sukat, kişmiş və s. ilə bəzəmək olar. Bəzən bişmiş kiçik formalı məmulatı povidlo və ya cem sürtməklə iki-iki birləşdirirlər. Yumşaq şəkərli xə-

mirdən keks, peçenye, pirojna, piroq və tort üçün yarımfabrikatlar bişirilir. Bakı və Zaqatala qurabiyyələri yumşaq şəkərli xəmirə hazırlanır.

Albalı pudinqi

Yumurta – 4 əd., kərə yağı – 50 q., toz-şəkər – 4 x.q., şirin bulkadan suxarı ovuntusu – 1 st., tumu çıxarılmış albalı – 1 st.

Yumurta sarısı toz-şəkər və yağla çalınır, üzərinə suxarı ovuntusu və tumsuz albalı əlavə edilir. Yumurta ağı davamlı köpük əmələ gəlinə çalınır və ehməlcə hazırlanmış kütləyə qatılır. Yağlanıb, suxarı ovuntusu səpilməmiş qənnadı formasına tökülüb 30 dəq. ərzində 180-200°C temperaturda bişirilir. Süfrəyə südlə verilir.

Vanilli peçenye

Əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1st., kərə yağı – 250 q., yumurta – 3 əd., vanilin – bir çimdik. Kərə yağını marqarinlə əvəz etmək olar. Vanilli yarım çay qaşığı üyüdülmüş muskat cövizü və darçın qarışığı ilə də əvəz etmək olar, soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik.

Yumurtanı şəkərlə yaxşı çalın. Sonra üzərinə yumşaldılmış yağ əlavə edib qarışdırın. Alınmış kütləyə ədviyyat, yarım çay qaşığı soda və bir çimdik duz qatıb bir qədər də qarışdırın. Üzərinə ələnmiş un töküüb çox da bərk olmayan xəmir yoğurun. Xəmiri 4-5 mm qalınlığında yayıb müxtəlif formalarla kəsin və yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzün. Peçenyenin üzərinə yumurta sürtüb xırdalanmış badam ləpəsi ilə bəzəyərək isti duxovkada 10-12 dəq. ərzində bişirin.

Qoz peçenyəsi - 1

Bu peçenye xüsusi formada bişirilir və arasına qoz ləpəsindən hazırlanmış içlik qoyularaq iki yarım ədəd peçenyədən bir ədəd qoza oxşar peçenye əldə edilir.

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., kərə yağı və ya marqarin – 150 q., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 2 əd., şəkərli vanil – 1 ç.q. və yaxud bir limonun qabığı.

İçlik üçün: xırdalanmış qoz ləpəsi – 1,5 st. toz-şəkər – 1 st., bal – ¼ st. Hil və ya darçın – üyüdülmüş halda – ¼ ç.q.

Toz-şəkərə kərə yağı və ya marqarin qatıb qarışdırın, üzərinə yumurta, vanil və ya sürtgəcdən keçirilmiş limon qabığı töküüb səylə çalın, axırda un əlavə edib xəmir yoğurun. Hazır xəmiri kündələyib sərin yerdə (soyuducunun alt gözündə) bir saat müddətində saxlayın. Xəmir gəlib bərkidikdən sonra onu 0,5 sm qalınlıqda yayıb formanın ölçüsü boyda halqahalqa doğrayın. Sonra yağlanmış formaya düzərək qapağını basıb qıraqlarını hamarlayın. Əgər qoz formaları tək-təkdirsə onda xəmir tikələrini həmin formalara yerləşdirib əllə içəri basaraq qıraqlarını hamarlayın. Məmulatı vaxt istilikdə 12-15 dəq. bişirin. Bişmiş «yarım qozlar» isti-isti formadan çıxarılır, biri içlə doldurulub digəri ilə birləşdirilir.

İç hazırlamaq üçün qoz (badam və ya fındıq) ət maşından və yaxud sürtgəclə maşından (badam maşından) keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyat ilə qarışdırılır. İç üçün yağlı krem, povidlo və cem də götürmək olar.

Qoz peçenyəsi - 2

Əla sort un – 1 st., qoz və ya fındıq – 1 st., toz-şəkər – 0,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., yumurta sarısı – 3 əd., şəkər kirşanı – 1 x.q., soda – 0,5 ç.q.

Qoz və ya fındıq ləpəsi qovrulur, sürtgəclə maşından və ya ətçəkən maşından keçirilir, şəkərlə qarışdırılır. Buna yumurta və yağ əlavə edilib yenidən qarışdırılır, axırda soda qatılmış un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir 1 sm qalınlığında yayılır, müxtəlif formalarla kəsilib yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Peçenyeləri 10-15 dəq. 250-260°C temperaturda bişirirlər. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Qozlu-şəkərli piroq

Xəmir üçün: əla sort un – 1,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 75-100 q, toz-şəkər – 0,5 st., yumurta sarısı 3 ədəd, soda – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: xırdalanmış qoz və ya fındıq ləpəsi – 1,5 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta ağ – 3 əd., səthinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Soda ilə qarışdırılmış un ələnilir, yağ əlavə edilib enli bıçaqla döyüclənir. Yumurta sarısı toz-şəkərlə ağaranacan çalınır, yağlı un qarışığına qatılıb çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir 10-15 dəq. soyuducuda saxlanılır, yayılır, yağlanmış formaya qoyulur. Xəmirin qıraqları bir az qaldırılıb formanın divarlarına yapışdırılır. Üzərinə yarım stəkan toz-şəkərlə qarışdırılmış qoz ovuntusu səpilir, sonra yarım stəkan şəkərlə davamlı köpük alınana qədər çalınmış yumurta ağ tökülür. Piroqun səthi hamarlanıb 220-240°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Piroq soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

«Dəqiqə» peçenyəsi

Əla sort un – 1,5 st., marqarin – 120-130 q., xama – ¼ st., povidlo – 4 x.q., şəkərli vanil – bir çimdik.

Yumşaldılmış marqarinə xama, şəkərli vanilin və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 5 mm qalınlıqda yayılır, çox da böyük olmayan kvadratlar kəsilib hər birinə povidlo qoyulur, qarşı-qarşıya duran tərəflər qatlanıb barmaqla basılaraq birləşdirilir. Çox da qızğın olmayan duxovkada 15-20 dəq. ərzində bişirilir.

Strudel

Un -2 st., yumurta – 2 əd., yağ – 50 q, su – ¼ st., toz-şəkər -2 x.q., duz – ½ ç.q., xəmirə sürtmək üçün yağ – 20 q, yumurta – 1 əd.

Yumurta, şəkər və duz çalınır, su əlavə edilib şəkər və duz əriyənə qədər qarışdırılır. Unu ələyib ortasında oyuq düzəldilir, oraya yumşaldılmış yağ, yumurtalı su əlavə edilib bərk xəmir yoğrulur, 30-40 dəq. sonra xəmir urvalanmış parça dəsmalın içərisinə 1 mm qalınlığında yayılır, xəmirin içi yağlanaraq bir bərabərlikdə hər hansı içlik qoyulub dəsmalın köməyi ilə rulet kimi burulur. Məmulat tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı vərəqinə qoyulur. Ruletin üzərinə yumurta sürtülür, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir, əvvəlcə 250°C-də, 5 dəq. sonra 150-160°C-də 30 dəq. ərzində bişirilir.

Strudel alma və ya kəsmik içliyi ilə hazırlanır.

Almalı strudelə içlik üçün: alma – 500-600 q., şəkər – 2 x.q., suxarı ovuntusu – 0,5 st., darçın – ½ ç.q.

Alma qabıqdan və özək hissədən təmizlənir, nazik dilimlənir, üzərinə toz-şəkər səpilib suxarı ovuntusu və darçınla qarışdırılır.

Kəsmikli strudelə içlik üçün: kəsmik – 300 q., yumurta sarısı – 1 əd., kişmiş – ½ st., toz-şəkər – 2 x.q. şəkərli vanil – 2 q., şəkər kirşanı – 1 x.q. (bişmiş strudelin səthinə səpmək üçün).

İçliyi hazırlamaq üçün toz-şəkərlə yumurta sarısı çalınır, üzərinə xəlbirdən və ya ətçəkən maşından keçirilmiş kəsmik, kişmiş, vanil qatılıb qarışdırılır.

«Suvorov» peçenyəsi

Əla sort un – 1 st., marqarin – 100 q., yumurta ağ – 2 əd., toz-şəkər – 0,5 st., vanilin – bir çimdik, soda – 0,5 ç.q.

Yağı toz-şəkər və vanilinlə çalılıb az-az yumurta ağ əlavə edin. Sonra bir çimdik soda və un töküüb yumşaq xəmir yoğurun. Xəmiri, ucunda qıraqları dilikli dəmir forma olan qənnadı kisəsindən yağlanıb un səpilmiş dəmir təbəqələrə çökdürməli. Peçenyləri 230-240°C temperaturda 8-10 dəq. bişirməli. Bişmiş peçenyləri şirin şəkər şərbəti ilə iki-iki birləşdirib üzərinə şokolad şirəsi çəkin.

Şəkərli-almalı pirojna

Un – 2 st., yumurta – 1 əd., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., toz-şəkər – 100 q, cəm – 2 x.q., alma – 4 əd.

Un ələnilib toz-şəkərlə qarışdırılır, təpəcik şəklində ortasında oyuq düzəldilir. Oraya yumurta, su və yağ tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir dəsmala bükülüb 30-60 dəq. soyuducuda saxlanılır, kündələnilib 3 mm qalınlığında yayılır, diametri 5-6 sm olan dairələrə kəsilir. Xəmiri nazik stəkanla kəsmək olar. Kəsilmiş dairələrin sayca yarısı yağlanmış qənnadı təbəqəsinə düzülür.

Alma təmizlənilib halqavarı dilimlərə kəsilir. Hər xəmirə bir alma dilimi qoyulur, almanın ortasındakı boşluğa azacıq cəm tökülüb ikinci xəmir dairələri ilə örtülür. Xəmirin qıraqları barmaqla basılıb bərkidilir, səthinə yumurta sürtülüb qızılı rəngə qədər 230-240°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Soyumuş pirojnalara şəkər kirşanı səpilir.

Vələmir peçenyəsi

Vələmir unu – 2 st. (Vələmir unu əvəzinə 2 st. «Herkuless» yarmasını qəhvəüydəndən keçirib ələmək olar), badam məşinində xırdalanmış badam və ya fındıq ləpəsi- 1 st., yumurta- 2 ədəd, kərə yağı və ya marqarin – 200 qr.(1 paçka), toz şəkər – 1 st., qabartma tozu - 1 paçka, xörək duzu - 1/4 ç.q., üyüdülmüş darçın – 1/2 ç.q., əla sort buğda unu – 1 st.

Yumurtanın üzərinə toz-şəkər, qabartma tozu və duz əlavə edib mikserdə 3-4 dəq. çalmalı. Üzərinə yumuşaldılmış yağ əlavə edib 2-3 dəq. əlavə çalmalı. Çalıntının üzərinə vələmir unu, darçın, xırdalanmış badam və ya fındıq ləpəsi və un əlavə edib çox da bərk olmayan xəmir yoğurmalı. Xəmindən qoz boyda yumrular hazırlayıb 190-210°C-də 15-20 dəq. ərzində bişirməli. Əgər xəmir qatı keks konsistensiyasında olarsa, onda xəmiri x.q. ilə qənnadı listlərinə qoyub bişirmək olar.

XAMA VƏ SODALI XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Xama və sodalı xəmindən məmulatların hazırlanma qaydası şəkərli xəmində olduğu kimidir. Lakin burada yağ və yumurta nisbətən az götürülür, soda əksər hallarda unla qarışdırılır və məhz buna görə də sodanı söndürmək üçün sirkədən istifadə edilmir.

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 0,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 50-100 q, yumurta – 1 əd., qatı xama – 4 x.q., duz – 1/4 ç.q., soda – 1/4 ç.q.

Un soda ilə qarışdırılıb ələnilir. Yumurta, şəkər və duz eynicinsli kütlə alınana kimi qarışdırılır, ona xama əlavə edilir. Otaq temperaturunda yumşaq yağ 5-8 dəq. çalınır, üzərinə xama-yumurta qarışığı, sonra un əlavə edilib 20-30 san. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmiri uzun müddət yoğurmaq olmaz, çünki elastikləşdikdə bişirilən məmulat bərk olur.

Xəmir yayılır, müxtəlif formada kəsilir, 220-240°C temperaturda 10-15 dəq. ərzində bişirilir.

Belə xəmindən piroq, pirojki, peçenye, korjik, vatrüşki, rulet və başqa məmulatlar hazırlanır.

Badam və qozlu borucuq

Xəmirin resepti və hazırlanması əsas xəmində olduğu kimidir.

İçlik üçün: badam və ya qoz ləpəsi – 3/4 st., toz-şəkər - 0,5 st., üyüdülmüş hil – 1/4 ç.q., konyak - 1 x.q., səthinə səpmək üçün şəkər kirşanı - 1 x.q.

Hazırlanmış xəmir 3-4 mm qalınlığında yayılır, trapesvari uzunsov lent şəklində doğranılır. Badamı və ya qozu şəkərlə qarışdırıb ətçəkən məşindən keçirirlər (badam məşinində da üyütmək olar), ona hil və konyak qatılıb qarışdırılır.

Hazırlanmış içlikdən xəmir lentlərin enli tərəfinə qoyulub borucuq şəklində elə bükülür ki, içlik görünməsin. Borucuqları yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzüb 200-210°C tem-

peraturda 15-20 dəq. ərzində bişirirlər. Məmulat soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpmək lazımdır.

Badamlı qozlu korjik

Əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 2/3 st., süd – 0,5 st., marqarin – 50 q., soda – 0,5 ç.q., səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd., üstünə səpmək üçün badam və ya qoz – 0,5 st.

Un soda ilə qarışdırılıb ələnilir. Südə şəkər əlavə edib qarışdıraraq qızdırılır, şəkər əridikdən sonra soyudulur. Bütün xammallar qarışdırılıb eynicinsli xəmir yoğrulur. Xəmiri 5-6 mm qalınlıqda yayıb üzərinə yumurta sürtməli, xırdalanmış badam və ya qoz səpib yumurta quruyana qədər saxlamalı. Sonra forma və ya bıçaqla müxtəlif fiqurlara kəsib 200-220°C-də 10-12 dəq. ərzində bişirməli.

Ətirli peçenye

Un – 2,5-3 st., xama – 3 x.q., marqarin – 200 q., yumurta – 4 əd., toz-şəkər – 2 ç.q., soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik.

Şokoladlı şirə üçün: kərə yağı – 100 q., süd – 5 x.q., kakao tozu – 3 x.q., toz-şəkər – 1 st.

Peçenyləri urvalamaq üçün vafli ovuntusu – 0,5 st.

Xəmir üçün nəzərdə tutulan bütün xammallar qarışdırılır və bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 25-30 dəq. soyuducuda saxlanılır, ondan kiçik qoz boyda kündələr hazırlanır, 20-25 dəq. 200-210°C temperaturda bişirilir. Peçenylər soyuduqdan sonra şokolad şirəsi ilə şirələnilib üzərinə vafli ovuntusu səpilir.

Şokolad şirəsini bişirmək üçün nəzərdə tutulan bütün xammallar qarışdırılır, qaynadılır və isti-isti peçenylər şirələnilir. Vafli ovuntusu hazırlamaq üçün içliksiz vafli sürtgəcdən keçirilir.

Kişmişli korjik

Əla sort un - 2 st., toz-şəkər – 4 x.q., yağ – 50 q., yumurta – 2 əd., kişmiş – ¾ st., xama və ya qatıq – 2/3 st., soda – ¼ ç.q., likör – 3 x.q.

Un soda ilə qarışdırılıb ələnilir. Kişmiş təmizlənilib yuyulur. Suyu süzülmək üçün süzgəcə tökülür. Yağ qaşıqla qatı xamaya bənzər konsistensiyaya qədər çalınır. Kişmiş dərin qaba tökülür, üstünə likör çilənilir. Toz-şəkər, xama və yumurta ilə həll olana qədər çalınır. Sonra bütün xammallar qarışdırılır və xəmir yoğrulur. Xəmir 5 mm qalınlıqda yayılır, müxtəlif formada kəsilir, səthinə yumurta sürtülür, 200-220°C temperaturda 10-12 dəq. ərzində bişirilir.

Xamalı-şəkərli piroq

Xəmir üçün əla sort un – 3 st., xama – 1 st., toz-şəkər – ¾ st., soda – ¼ ç.q., duz – bir çimdik.

Krem üçün: xama – 1 st., şəkər – 0,5 st., vanilin.

Xamalı şəkər və duzla çalın. Unu soda ilə qarışdırıb ələyin və üzərinə töküüb xəmir yoğurun. Xəmiri dörd bərabər hissəyə bölün və nazik yayıb yağlanmış qənnadı listlərində 200-220°C temperaturda qızılı rəng alınana qədər bişirin.

Bişmiş qoğalları soyudub, üçünün arasına xamalı krem çəkib üst-üstə qoyun. Tortun səthinə və qıraqlarına krem çəkib dördüncü qoğaldan hazırlanmış ovuntunu bir bərabərlikdə səpin. Piroqu zövqünüzə görə qoz ləpəsi, sukat və kişmişlə bəzəyə bilərsiniz.

Limonlu piroq

Əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., yumurta – 8 əd., soda – 0,5 ç.q., limon – iri olsa bir əd., xırda olsa 2 əd.

Un soda ilə qarışdırılıb ələnilir. Limon qabığı ilə birlikdə sürtgəcdən keçirilir. Yağ şəkərlə ağarana qədər çalınıb üzərinə

bir-bir yumurta vurulur. Sonra limon əlavə edilib qarışdırılır, un tökülüb dərhal xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanıb un səpilməmiş qənnadı formalarına tökülüb 180-200°C temperaturda 30-40 dəq. bişirilir.

Piroq soyuduqdan sonra səthinə şəkər kirşanı səpilir.

Nişasta ilə xamalı peçenye

Əla sort un – 1 st., nişasta – 1 st., toz-şəkər – 0,5 st., xama - 1 st., çay sodası – 0,5 ç.q., kərə yağı və ya marqarin – 100 q., hil – 2-3 əd., muskat cövüzü – 0,5 əd., yumurta – 1 əd.

Hil və muskat cövüzü üyüdülmür və ələnilir. Un, nişasta və soda qarışdırılıb ələnilir və ədviyyatla qarışdırılır.

Yağ şəkərlə ağarana qədər çalınıb sonra xama əlavə edilir. Bütün xammallar qarışdırılıb xəmir yoğrulur. Xəmir 3-5 mm qalınlığında yayılır, üzərinə yumurta sürtülür, qənnadı darağı ilə rifli bəzək vurulur və formalı doğranır. Hər peçenyenin ortasına qarpız və ya heyva mürəbbəsi (sukat da qoymaq olar) qoyulur, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Peçenylər 220-230°C temperaturda 15-20 dəq. ərzində bişirilir.

Hörük şəkilli peçenye

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmirə olduğu kimidir. Məmulatın üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd., qara xaş-xaş – 1 x.q.

Hazırlanmış xəmir 5-6 mm qalınlıqda yayılır, uzunluğu 14-15 sm, eni 5-6 mm olmaqla uzun lent şəklində doğranır. Hər üç xəmir lentindən «hörük» hazırlanır, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, səthinə yumurta çəkilib xaş-xaş səpilir, 220-240°C temperaturda 10-15 dəq. ərzində bişirilir.

Çay üçün peçenye

Əla sort buğda unu – 1 st., nişasta – 1 st., xama və ya camış qatığı – 0,5 st., yumurta – 2 əd, kərə yağı və ya marqarin – 3 x.q., toz-şəkər – ¾ st., soda – 1/3 ç.q., duz – ¼ ç.q.

Un, nişasta və soda ilə qarışdırılıb ələnilir, daxilində oyuq düzəldilməklə təcik şəklində xəmir yoğrulacaq qaba tökülür. Unun ortasındakı boşluğa xama, şəkər, duz, yumurta və yağ tökülüb əvvəlcə bıçaqla yoğrulur. Xəmir 10-15 dəq. soyuducuda saxlanılıb 1 sm qalınlığında yayılır, müxtəlif formada kəsilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Peçenylər 10-15 dəq. ərzində 240-250°C temperaturda bişirilir.

Soçi piroqu

Xəmir üçün: əla sort un-3 st, kərə yağı və ya marqarin - 250 qr(bir paçka), xama-250 qr, yumurta sarısı- 3 əd, soda - 1 ç.q., sirkə-1 d.q.,şəkər-1 x.q., duz-1/3 ç.q.

İçlik üçün: şəkər 1,5 st, yumurta ağ-3 əd, qoz ləpəsi- 250-300 qr, hil-1 ç.q.(üyüdülmüş).

Yumurtanın sarısı ağından ehməlcə ayrılır və ağ soyuducuya qoyulur.

Una marqarin qatılıb bıçaqla vərənə üzərində (xəmir yayan taxtada) eynicinsli kütlə alınana qədər döyəclənir. Xamaya duz, şəkər, yumurta sarısı və sirkədə söndürülmüş soda qatılıb ciddi qarışdırılır və yağla döyəclənmiş una əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir üç hissəyə bölünür, kündələnilib 1-1,5 saat müddətinə soyuducuya qoyulur. Qoz ləpəsi sürtgəclə maşından keçirilib (ət maşınından da keçirmək olar) xırdalanır, 1 st toz şəkər və üyüdülmüş hil ilə qarışdırılır. 3 ədəd soyuducuda saxlanılmış yumurta ağını 3-5 dəq ağarana qədər mikserdə çalılıb, üzərinə 0,5 st toz şəkər əlavə edib yenidən bir o qədər çalırıq. Alınmış beze kütləsinə qoz içliyi əlavə edib qarışdırılır.

Xəmiri soyuducudan götürüb ayrı-ayrılıqda 0,3-0,4 mm qalınlığında yayırıq. Birinci xəmiri yağlanmış qənnadı listinə

yerləşdirib üzərinə içliyin yarısını töküb qaşıqla eyni bərabərlikdə yayırıq. Üzərinə ikinci xəmir qoyulub içliyin qalan hissəsi bir bərabərlikdə yayılır. Üçüncü xəmir təbəqəsi üstünə qoyulub əllə ehmalca sıxılır, kənarları hamarlanır və bıçaqla romb formasında paxlava kimi kəsilir. Bu zaman çalışmaq lazımdır ki, bıçaq qənnadı vərəqəsinin dibinə dəyib birinci xəmir təbəqəsini kəsməsin, əks halda içlik xəmindən kənara sızıb bişərkən yana bilər və məhsulun rəngi tünd olar. Piroqun səthinə yumurta sürtüb (hər rombun mərkəzinə badam, püstə və ya qoz ləpəsi qoymaq da olar) 190-200°C-də 25-30 dəq ərzində bişirilir. 15-20 dəq soyuduqdan sonra piroq romblar formada axıra qədər kəsilir və tam soyuduqdan sonra formadan çıxarılır.

KƏSMİKLİ XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Kəsmik yüksək qidalı və bioloji dəyərliliyə malik süd məhsuludur. Kəsmik həm də pəhriz qidası hesab edilir. Kəsmikdən hazırlanan şirniyyat məmulatı xoş görünüşlü, dadlı və ətirli olmaqla yanaşı, həmçinin orqanizm üçün lazım olan zülali maddələrlə (eləcə də əvəzolunmaz amin turşuları ilə) zəngindir. Kəsmiklə bişirilən məmulatlar həm uşaqların, həm də yaşlıların gündəlik qidasına daxil edilməlidir. İstifadə olunan kəsmik təzə olmalı, turşumuş, kif atmış, sulu və daxilində iri düyürlər olmamalıdır. Kəsmik bir qayda olaraq istifadə edilməzdən əvvəl süzgəcdən (xəlbirdən) və ya ətçəkən maşından keçirilir.

«Banan» peçenyəsi

Xəmir üçün: kərə yağı və ya marqarin – 200 q., xama – 200 q., çay sodası – 0,5 ç.q., sirkə – 1 ç.q., əla sort un – 2,5 st.

İçlik üçün: kəsmik – 1 paçka (200 q), yağ – 100 q., toz-şəkər – 1 st., əla sort un – 1 st., vanilin.

Yağ yumşaldılır və unla ovulur. Xamanın üstünə sirkədə həll edilib söndürülmüş çay sodası əlavə edilir, qarışdırılır, yağlı una qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmindən 30-32 dənə kiçik kündə hazırlanır.

İçlik hazırlamaq üçün kəsmiyin üzərinə şəkər əlavə edilib yaxşıya qarışdırılır. Sonra yağ əlavə edilib çalınır və un qatılıb eynijinsli kütlə alınana qədər qarışdırılır. Kündələr uzunsov şəkildə yayılır, üzərinə uzunsov formada iç qoyulur və qıraqları qatlanıb bükülür. Qənnadı təbəqəsinə qoyduqda tikişi aşağı olmaqla bir qədər əyilir və banan forması verilir. 15-18 dəq. vaxt istilikdə bişirilir. Soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Kəsmikli keks

1-ci resept: əla sort un – 1,5 st., toz-şəkər – 1,5 st., kəsmik – 250 q., kərə yağı və ya marqarin – 150 q., yumurta – 3 əd., soda – 1 ç.q., sirkə – 1 d.q., vanilin – çay qaşığının ucunda.

Toz-şəkəri kəsmiklə qarışdırıb yumşaldılmış yağ və yumurta əlavə edərək yaxşı çalmalı, kütləyə sirkədə söndürülmüş soda, vanilin əlavə edilib qarışdırılmalı. Axırda un əlavə edilib duru xəmir yoğrulur. İçərisinə perqament kağızı sərilmiş formaya tökülür, səthi hamarlanır. 30 dəqiqə saxlanılır, vaxt istilikdə 60-70 dəqiqə ərzində bişirilir. Səthi tam qızardıqda götürülür, soyuduqdan sonra şəkər kirşanı səpilib süfrəyə verilir.

2-ci resept: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st., kəsmik – 200 q., kərə yağı – 150 q., xama – 100 q., soda – 0,5 ç.q., bir ovuc kişmiş, vanilin – çay qaşığının ucunda.

Toz-şəkər, kəsmik, yumurta və yağ qarışdırıldıqdan sonra üzərinə soda ilə çalınmış xama, təmizlənilib yuyulmuş kişmiş və vanilin qatılıb qarışdırılır, un əlavə edilib yumşaq xəmir yoğrulur. Bişirilməsi və soyudulması 1-ci reseptdə olduğu kimidir.

Kəsmikli güllər

Xəmir üçün: kəsmik – 200 q, yumurta sarısı – 2 əd., marqarin – 50 q., soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik, un – aparən qədər (təxminən 2,5-3 st.), arasına sürtmək üçün 2 yumurtanın ağı, toz-şəkər – 1 st.

Kəsmiyə duz, soda, yumurta sarısı və marqarin qatıb qarışdırılmalı, un əlavə edib bərk xəmir yoğurmalı. Yumurtanın ağını toz-şəkərlə ayrıca zülallı krem kimi çalmalı.

Xəmiri 3-4 mm qalınlığında yayıb çalınmış yumurta ağını üstünə sürtüb rulet kimi bükümlü. Ruleti 1,5-2 sm enində doğrayıb bir tərəfini iki barmaqla birləşdirir, qənnadı təbəqələrinə düzüb vəm istilikdə bişirirlər.

Kəsmikli mütəkkə

Kəsmik – 200 q, marqarin – 200 q., toz-şəkər – 0,5 st., soda – 1 ç.q., əla sort un – 2 st.

Kəsmik toz-şəkər və soda ilə qarışdırılır, yağ əlavə edilib çalınır, axırda un qatılıb nisbətən bərk xəmir yoğrulur. Xəmindən iki gündə hazırlanıb 3-4 mm qalınlığında dairəvi formada yayılır, sonra diametr üzrə 8-12 hissəyə kəsilir. Xəmirlərin səthinə darçın, toz-şəkər səpib hər xəmir payına bir neçə kişmiş və ya qoz ləpəsi qoyulub mütəkkə formasında enli tərəfdən dar tərəfə doğru fırladılmaqla bükülür, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülüb vəm istilikdə bişirilir.

Kəsmikli peçenye – 1

Əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., kəsmik – 200 q (1 paçka), kərə yağı və ya marqarin – 200 q., yumurta – 2 əd., soda – 1 ç.q., duz – 0,5 ç.q., ədviyyat qarışığı – 1 ç.q., və ya vanilin – qaşığın ucunda. Ədviyyat əvəzin 2 ç.q. qurudulub üyüdülmüş naringi və ya portağal qabığı, yaxud da bir limonun sürtgəcdən keçirilmiş qabığını əlavə etmək olar.

Kəsmiyin üzərinə şəkər, soda, duz və ədviyyat əlavə edilib qarışdırılır, sonra bir-bir yumurta sındırılıb taxta qaşıqla (əllə də qarışdırmaq olar) çalınır. Yumşaldılmış yağ tökülüb eynicinsli kütlə alınana (şəkər kristalları tam əriyənə qədər) qədər qarışdırılır. Un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur.

Xəmiri sərin yerdə 1 saat saxlayıb sonra qoz boyda yumurlayır, toz-şəkərə batırılıb yağlanmış qənnadı və rəqələrinə düzülür, vəm istilikdə 13-15 dəq. bişirilir.

Kəsmikli peçenyenin üstünə toz-şəkər səpilmədikdə, bişirildikdən sonra şəkər kirşanı səpilə bilər.

Kəsmikli peçenye – 2

Kəsmik – 250 q., marqarin – 125 q., toz-şəkər – 1 st. + 2 x.q., yumurta – 1 əd., soda – ¼ ç.q., duz bir çimdik, vanilin, un – 2 st.

Kəsmik atçəkən maşından və ya xəlbirdən keçirilir, un soda ilə qarışdırılıb ələnilir. Yumşaldılmış yağ şəkərlə qarışdırılır, üzərinə yumurta əlavə edilib bir qədər də çalınır. Çalıntıya sodalı un və kəsmik əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 4 mm qalınlığında yayılır, müxtəlif formada kəsilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülüb vəm istilikdə bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Kəsmikli peçenye – 3

Kəsmik – 200 q, un – 1 st., marqarin – 100 q., şəkər – 0,5 st., yumurta sarısı – 1 əd., bir limonun sürtgəcdən keçirilmiş qabığı və ya vanilin (qaşığın ucunda), soda – ¼ ç.q.

Yağ şəkərlə qarışdırılıb yumurta sarısı və kəsmik əlavə edilir. Kütləni səylə qarışdırıb sürtgəcdən keçirilmiş limon qabığı və ya vanilin, soda və un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir nisbətən duru olduğu üçün çay qaşığı ilə qənnadı təbəqələrinə qoyulub vəm istilikdə bişirilir.

Kəsmik tortu – «Qarcıq»

Xəmir üçün: əla sort un – 1,5 st., toz-şəkər – 0,5 st., yumurta sarısı – 2 əd., kərə yağı – 100 q, soda – 1 ç.q., sirkə – 1 d.q.

İçlik üçün: kəsmik – 250 q., toz-şəkər – 0,5 st., yumurta sarısı – 2 əd.

Beze üçün: yumurtanın ağı – 4 əd., toz-şəkər – 1 st.

Yağın üzərinə şəkər tökülüb qarışdırılır, sonra bir-bir yumurta sarısı əlavə edilib çalınır, sodanı sirkədə sondürüb kütləyə qatır, un əlavə edib xəmir yoğrulur. Xəmir 25-30 dəq. qaldıqdan sonra təmiz və yağlanmış qənnadı formasına (dairəvi formada) eyni bərabərlikdə yayılıb vam istilikdə bişirilir.

Hazır olmasına 10-15 dəq. qalmış forma qızdırıcı şkafdan çıxarılır. İsti-isti üzərinə kəsmikdən hazırlanmış içliyi yayıb, sonra çalınmış beze kütləsi (yumurta ağı ilə çalınmış şəkər) tökür və 15 dəq. ərzində bişirilir. Hazır tort paylara doğranıb tort qabında süfrəyə verilir.

İçliyi hazırlamaq üçün kəsmiyi toz-şəkər, yumurta sarısı ilə 5 dəq. qarışdırmaq lazımdır.

Beze kütləsini hazırlamaq üçün soyudulmuş yumurta ağını bir qədər çalıb, üzərinə az-az şəkər əlavə edilir və həcmi 5-6 dəfə artana qədər 12-15 dəq. çalınır.

Kəsmikli biskvit

Xəmir üçün: əla sort un – 1 st., yumurta – 5 əd., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., suxarı ovuntusu – 1 x.q., soda – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: kəsmik – 300 q. (1,5 paçka), yumurta – 2 əd., yağ – 60 q., toz-şəkər – 2 x.q., kişmiş – 2 x.q.

Biskvit bişiriləcək forma isidilir, yağlanır və ağ çörəyin suxarısı ovulub səpilir. Yumurtanın ağı sarısından ayrılır. Una azacıq soda qatılıb ələnilir. Yumurtanın sarısı şəkərlə 12-15 dəqiqə çalınır. Ağı isə ayrıca qabda köpük əmələ gələnədək çalınır. Şəkərlə çalınmış kütləyə əvvəlcə un, bir qədər qarışdırıldıq-

dan sonra çalışmış yumurta ağı əlavə edilib tez bir zamanda xəmir hazırlanır. Xəmir formaya tökülür.

Kəsmik ət maşınından keçirilir. Yumurta sarısı şəkərlə çalınır, üzərinə kəsmik və kişmiş əlavə edilir. Yumurtanın ağı çalınıb kəsmikli kütləyə qatılır, yaxşı qarışdırılıb xörək qaşığı ilə formaya tökülmüş biskvitin üstünə eyni bərabərlikdə yayılır. Biskvit vam istilikdə (160°C-də) 45 dəq. bişirilir. Hazır biskvit soyuduqdan sonra kvadrat formada doğranılır.

Kəsmikli piroq

Xəmir üçün: un – 2,5 st., yumurta – 3 əd., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., toz-şəkər – 1 st., soda – 1 ç.q., limon – 1 əd.

İçlik üçün: kəsmik – 500 q., toz-şəkər – 0,5 st., yağ – 50 q., xama – 2-3 x.q., vanilin – bir çimdik, yumurta – 1 əd.

Yumurta toz-şəkərlə ağarana qədər çalınır. Limon qabığı ilə birlikdə sürtgəcdən keçirilir, üzərinə soda əlavə edilir. Çalınmış yumurtaya yumşaldılmış yağ, limon püresi və un qatılıb xəmir yoğrulur. Qənnadı forması yağlanıb un səpilir və hazırlanmış xəmir eyni bərabərlikdə yayılır, xəmir formanın kənarlarından 1,5-2 sm yuxarı qaldırılmalıdır. Xəmirin içərisinə içlik qoyulur, üzərinə bir yumurtanın sarısı sürtülür və qızdırıcı şkafda 40-50 dəq. vam istilikdə bişirilir. Piroqun bişməsi formanın divarları ilə xəmir arasında azacıq boşluğun əmələ gəlməsi ilə müəyyən edilir.

İçliyi hazırlamaq üçün kəsmik bir yumurtanın ağı və toz-şəkərlə qarışdırılır, üzərinə 50 q. yağ, vanilin və zərif olmaq üçün 2-3 x.q. xama əlavə edilir. Çox sulu kəsmikdən istifadə etmək olmaz.

Kəsmikli pirojki

Əla sort un – 3 st., kəsmik – 500 q., marqarin – 250 q., soda – 1 ç.q., duz – bir çimdik, mürəbbə və ya cem – 1 st., yumurta – 1 əd. və ya şəkər kirşanı – 1 x.q.

Kəsmik süzgəcdən və ya ətçəkən maşından keçirilib duz əlavə edilir, yağ qatılıb səylə qarışdırılır. Una soda qatılıb ələ-nir və kəsmikli kütləyə tökülüb xəmir yoğrulur. Əgər xəmir çox yumşaq alınarsa bir qədər soyuducuda saxlanılır. Xəmir-dən qoz boyda kündələr kəsilir, nazik yayılıb hər birinə 1 d.q. mürəbbə və ya cemdən içlik qoyulur, aypara formasında qat-lanıb qıraqları iki barmaqla basılaraq birləşdirilir. Pirojkilərin tikişi aşağı olmaq şərti ilə yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə yumurta çəkilib və qızdırıcı şkafta 18 dəq. ərzində bişirilir. Əgər pirojkilərin üzərinə yumurta sürtülmə-mişsə onlara soyuduqdan sonra şəkər kirşanı səpilir.

Şəkərli-kəsmikli piroq

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., yumurta – 1 əd.

İçlik üçün: kəsmik – 200 q., yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 3 x.q., un – 2 ç.q., şəkərli vanilin – 1 ç.q., xörək duzu – 0,5 ç.q.

Piroqun üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Yağ, şəkər və yumurta çalınaraq qarışdırılır. Şəkər kris-talları əridikdən sonra un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir iki bərabər hissəyə bölünür, birincisi 5-6 mm qalınlığında yayılır, quru, təmiz və yağlanmış qənnadı formasına qoyulub 6-10 dəq. yarım hazır olana qədər 230°C temperaturda bişirilir. Sonra qızdırıcı şkaftan çıxarılıb üzərinə bərabər qalınlıqda içlik yaxıb ikinci kündəni birinci ölçüdə yayaraq üstünə salır, piroqun səthini və qıraqlarını hamarlayıb, üstünə yumurta çə-kirlər. Piroqun səthi çəngəllə dama-dama bəzənir. 15-20 dəqi-qə 210-230°C temperaturda bişirilir.

İçliyi hazırlamaq üçün kəsmiyi ətçəkən maşından və ya iri gözlüklü xəlbirdən keçirib üzərinə şəkər, yumurta, duz və ədviyyat əlavə edib qarışdırırlar. Un tavada yağsız azacıq qov-rulub soyuduqdan sonra hazırlanmış kütləyə qatılıb qarışdırı-lır. İçliyə 1 ədəd limon və ya portağal qabığı da qatmaq olar.

BİSKVİT XƏMİRİNDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Biskvit xəmiri iki üsulla hazırlanır. Yumurtanı isitməklə çalınmış biskvit xəmiri və yumurtanı soyuq halda çalmaqla hazırlanan biskvit xəmiri. Biskvit xəmiri üçün əla sort unla yanaşı nişastadan da istifadə edilir. Kartof nişastasını buğda, qarğıdalı, düyü nişastası, eləcə də əla sort unla əvəz etmək olar. Nişasta əlavə edilmiş biskvit doğranarkən ovulmur.

YUMURTANI İSİTMƏKLƏ BİSKVİT XƏMİRİNİN HAZIRLANMASI

Əsas xəmirin resepti: yumurta – 6 ədəd, toz-şəkər – 6 x.q., əla sort un – 4 x.q., nişasta 1 x.q., unla nişasta birlikdə – bir stəkan.

Yumurta dərin qazana və ya mikserə tökülüb üstünə toz-şəkər əlavə edilir. Qazanı və ya mikserin qabını su hamamına yerləşdirib fasiləsiz çalmaqla kütləni 40-50°C tempera-tura qədər qızdırmaq lazımdır. Sonra qazanı su hamamından çıxarıb soyuyana qədər yenidən çalmaqla lazımdır. Bu müddət-də kütlənin həcmi 3-4 dəfə artır. Çalınmış kütləyə ələnməmiş unla nişasta əlavə edilib dərhal eynicinsli kütlə alınana kimi qarış-dırılır. Biskvit xəmiri içərisinə perqament kağızı (kalka və ya yağlı kağız) sərilmiş və kənarları yağlanmış formaya tökülür. Xəmir formanın ən çoxu 2/3 hissəsini tutmalıdır. Xəmirin səthi qaşığı və ya bıçaqla hamarlanır.

Biskvit xəmiri 25-40 mm qalınlıqda olduqda 200-220°C temperaturda 35-50 dəq., 10 mm qalınlıqda olduqda isə 10-20 dəq. bişirilir. Birinci 10-15 dəq. ərzində biskvit xəmiri olan formanı və ya qənnadı listini tərpətmək, yerini dəyişmək ol-maz, əks halda biskvit yaxşı şişmir.

Biskvit üçün xüsusi forma olmadıqda tava, qazan və s.-dən istifadə etməklə perqament kağızından forma düzəltmək olar. Biskvit pirojnası üçün biskviti, hündürlüyü 2,5-4 sm olan qənnadı təbəqələrində bişirmək olar.

Biskviti hazırlayarkən diqqətli olmaq lazımdır. Yumur-tanı çalmağa başlamamış qızdırıcı şkafta işə salınır, un və nişa-

sta qarışdırılıb ələnilir, formanın qıraqlarına yağ sürtülüb içinə perqament kağızı sərilir, xəmir hazır olan kimi formaya tökülüb dərhal bişirməyə qoyulur, əks halda biskvit xəmiri çöküb öz həcmi azaldır. Bişmiş hazır biskvitin üst qabığı tünd-qırmızı olur, barmaqla basdıqda əmələ gələn çökük dərhal dolur. Qalın biskvitlərin bişməyini nazik çubuqla müəyyən etmək mümkündür. Çubuq ehmalca biskvitin ortasına batırılıb çıxarılır və əgər xəmir çubuğa yapışmazsa, deməli, biskvit tam bişmişdir. Əgər biskvitin üzəri çox tez qızarsa, onun üstünü su ilə isladılmış 4 qat kağızla örtmək lazımdır.

Bişmiş biskvit soyuduqdan sonra ehmalca formadan çıxarılır. Bu zaman bıçaqla formanın qıraqları aralanır, forma çevrilir və biskvitin altındakı kağız çıxarılır. Əgər biskvitdə yanıq yerlər olarsa onu bıçaq və yaxud sürtgəclə təmizləmək lazımdır. Biskviti ən azı 4 saat, ətirli şərbətlə islatdıqda isə 7 saat saxlayıb soyutmaq lazımdır.

Qozlu biskvit – 1

Xammalların miqdarı əsas biskvitdə olduğu kimidir. Əlavə olaraq 3 x.q. üyüdülmüş qoz ləpəsi götürülür.

Çalınmış biskvit kütləsinə axırda badam məşində (sürtgəclə məşində) üyüdülmüş və ya ətçəkən məşindən keçirilmiş qoz (badam, fındıq) əlavə edir, un töküüb dərhal qarışdırır və əsas biskvitdə olduğu kimi formaya töküüb bişirirlər.

Kakaolu biskvit

Xammalların miqdarı və hazırlanma qaydası əsas biskvitdə olduğu kimidir. Əlavə olaraq 2-3 ç.q. kakaο tozu götürülür, unla qarışdırılıb ələnilir.

Xamalı biskvit

Əla sort un – 2 st., yumurta – 6 ədəd, toz-şəkər – 1 st, xama – 1 st, soda – bir çimdik.

Yumurtanın sarısını ağından ayırmalı. Toz-şəkərlə 10-12 dəq. çalılıb üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama əlavə etməli. Ay-

rı qabda soyudulmuş yumurta ağını köpük əmələ gələncə kimi çalılıb şəkərlə hazırlanmış kütləyə qarışdırmalı, un əlavə edib dərhal 30-35 san. ərzində xəmir yoğurmalı. Hazır duru xəmiri əsas biskvitdə olduğu kimi bişirmək və soyutmaq lazımdır.

Kremlı biskvit pirojnası

Xəmir üçün xammalların miqdarı və biskvitin hazırlanması əsas biskvit xəmirində olduğu kimidir.

Biskviti islatmaq üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q., konyak – 1 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 150 q, qatılaşıdırılmış süd – 6 x.q., vanilin – bir çimdik.

Biskvit soyuduqdan sonra üfüqi şəkildə 2 və ya 3 qat kəsməli, hər qatı ətirli şərbətlə azacıq isladılıb, üstünə nazik krem sürtməli, üst-üstə qoyub üzərini əvvəlcə şərbətdə islatmaq və yerdə qalan kremi çəkmək lazımdır. Qənnadı darağı ilə kremin üstündən rifli naxış salmaq olar. Sonra kremlənmiş biskvit iti bıçaqla eyni ölçüdə xırda pirojnalara doğranır, üstü isə kremlə bəzənir.

Darçınlı biskvit

Əla sort un – 1 st, yumurta – 3 ədəd, toz-şəkər – 7 x.q., darçın 1 ç.q., üstünə səpmək üçün qovrulub üyüdülmüş badam – 1 x.q., toz-şəkər – 1 x.q.

Biskvit əsas xəmirə olduğu kimi hazırlanır. İçərisinə perqament kağızı sərilmiş formaya xəmirin yarısı tökülüb eyni bərabərlikdə yayılır, darçın səpilir, qalan xəmir üstünə əlavə edilib səthi hamarlanır. Biskvit xəmirinin üzərinə üyüdülmüş badam ləpəsi ilə toz-şəkər qarışığı səpilir. 180-200°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Biskvit soyudulur və ehmalca formadan çıxarılır.

Kremlı biskvit tortu

Xəmir, şərbət və krem üçün xammalların miqdarı və hazırlanma qaydası əsas xəmirə və kremlı-biskvit pirojnasında olduğu kimidir. Əlavə olaraq tortu bəzəmək üçün yarım stəkan təzə və ya konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə, tortun kənarlarını urvalamaq üçün yarım stəkan üyüdülmüş qoz ləpəsi və ya quru biskvit ovuntusu götürmək lazımdır.

Bişirilmiş biskvit üfqi şəkildə iki və ya üç hissəyə (təbəqəyə) bölünür. Ən altdakı biskvit təbəqəsi ətirli şərbətlə azacıq isladılır və enli bıçaqla nazik krem (2-3 mm qalınlıqda) çəkilir. İkinci təbəqə onun üstünə qoyulur və əməliyyat təkrar edilir. Üçüncü təbəqə əvvəlki iki biskvit təbəqəsinin üstünə qoyulur, əllə basılıb birləşdirilir. Biskvitin üstünə qalan şərbət tökülür. Qeyd etmək lazımdır ki, hazırlanmış şərbətin 1/6 hissəsi birinci təbəqənin, 2/6 hissəsi ikinci təbəqənin, 3/6 hissəsi isə üçüncü – ən üstdəki təbəqəni islatmaq üçün istifadə edilməlidir. Tortun qıraqlarına və üstünə nazik krem çəkilir, biskvit ovuntusu və ya qoz ləpəsi ovuntusu ilə qıraqları urvalanır. Bunun üçün tortu dayaz boşqaba, tort qabına və ya taxta üstünə qoyub sol ələ almalı, sağ əllə isə ovuntu götürüb tortun kənarlarına səpmək lazımdır. Tortu perqament kağızı sərilmiş tort qabına qoyub üzərini krem və meyvə ilə müxtəlif formada bəzəmək lazımdır. Bu iş hər kəsin bacarığından və onun istifadəsində olan alətlərin (krem şprisi, müxtəlif konusvari dəmirlər, perqament kağızından hazırlanmış və ucu müxtəlif ölçüdə və formada kəsilmiş konusvari kisəciklər) müxtəlifliyindən asılıdır.

Tortu süfrəyə verməzdən əvvəl 1-1,5 saatdan az olmayaraq soyuducuda saxlamaq lazımdır. Tortu süfrəyə bütöv vermək daha yaxşıdır. Süfrəyə çay, qəhvə və ya isti kakao verildikdə tort enli bıçaqla kəsilir. Bu zaman bıçaq qaynar suya batırılır, suyu kənar etmək üçün silkələnir və dərhal tort kəsilir. Yağlı kremlə hazırlanmış tortu 36 saatdan, zülallı kremlə hazırlanmış tortu 12 saatdan, bişmiş kremlə hazırlanmış tortu 6 saatdan artıq saxlamaq olmaz.

SOYUQ ÜSULLA BİSKVİT XƏMİRİNİN HAZIRLANMASI

Soyuq üsulla hazırlanan biskvit, isti üsulla çalınmış biskvit xəmirindən hazırlanan məmulata nisbətən az ovulan olduğundan rulet və başqa məmulatların hazırlanmasında istifadə edilir.

Əsas xəmirin resepti: yumurta – 6 əd, əla sort un – 3 x.q., nişasta – 1 x.q., toz-şəkər – 4 x.q.

Bişmiş məmulatın çıxarı 400 q-dır.

Nişastanı una qatıb ələmək lazımdır.

Yumurtanın ağını sarısından ayırın. Sarıların üstünə 3 x.q. şəkər əlavə edib, şəkər əriyənə və kütlənin həcmi 2-3 dəfə artana qədər çalın. Yumurtanın ağını soyuq halda (buzun, qarın üstündə və yaxud soyuducuda yarım saat saxladıqdan sonra) ayrıca qabda həcmi 4-5 dəfə artana qədər çalaraq üzərinə 1 x.q. şəkər töküüb əriyənəçən çalın. Ayrı-ayrılıqda çalınmış yumurta sarısı ilə yumurta ağını qarışdırıb ələnməmiş un əlavə edərək 30 saniyə ərzində xəmir yoğurmalı. Xəmiri hazırlanacaq məmulatın növündən asılı olaraq içinə perqament sərilmiş formaya töküüb 15-20 dəq-dən, 35-40 dəq. müddətində 200-220°C temperaturda bişirin.

Almalı biskvit piroqu

Əla sort un – $\frac{3}{4}$ st., nişasta – $\frac{1}{3}$ st., toz-şəkər – 1 st, yumurta – 4 əd., kərə yağı – 1 x.q., alma – 3-4 ədəd vanilin.

Yumurta ağı toz-şəkərlə çalınır, bir-bir yumurta sarısı əlavə edilir. Un nişasta ilə qarışdırılıb ələnilir. Piroq bişiriləcək forma yağlanır, içərisinə perqament kağızı sərilir. Kağızın üzərinə saman şəkildə doğranmış alma tökülür. Yumurta çalınmasına un-nişasta qarışığı əlavə edilib xəmir yoğrulur. Duru xəmir formadakı almaların üstünə tökülüb səthi hamarlanır, 180-200°C temperaturda bişirilir.

Almalı darçınlı biskvit piroqu

Əla sort un – 6 x.q., toz şəkər – 6 x.q., yumurta – 5 əd, alma – 3-4 əd, darçın – 0,5 ç.q.

Almanın qabığı soyulur və təmizlənir, nazik dilimlənib, üzərinə darçın səpilir. Yumurtanın sarısı ağından ayrılıb sarısı şəkərlə ağarıncaya qədər, ağı isə şəkərsiz ayrı qabda çalınır. Çalıntılar qarışdırılır, üzərinə un əlavə edilib 30 san. ərzində xəmir yoğrulur, darçınlı alma dilimləri qatılıb dərhal əvvəlcədən hazırlanmış (yağlanıb suxarı ovuntusu səpilmiş) formaya tökülür. Biskvit 180-200°C temperaturda 45-50 dəq. ərzində bişirilir.

Biskvit peçenyəsi

Yumurta – 5 əd., əla sort un – 2 x.q., toz-şəkər – 2 x.q., vanilin – bir çimdik.

Yumurtanı toz-şəkərlə həcmi 2-3 dəfə artana qədər çalın, vanilin və un əlavə edib duru xəmir yoğurun. Xəmiri qənnadı kisəsində və yaxud perqament kağızından hazırlanmış üçbucaq formalı kisəyə töküüb müxtəlif forma və ölçüdə qənnadı vərəqələrinə çökdürün. Səthinə toz-şəkər səpib bir qədər saxlayın ki, üzərində quru təbəqə əmələ gəlsin. Peçenyeləri 10-15 dəq. 180-200°C temperaturda bişirin.

Qozlu biskvit – 2

Xəmir üçün: əla sort un – $\frac{3}{4}$ st., xırdalanmış qoz – 2 st, toz-şəkər – 1 st., yumurta – 10 əd.

Qoz ləpəsi qovrulur, həvəngdə döyülür və ya toz-şəkərlə qarışdırılıb ətəkən maşından keçirilir. Alınmış kütləyə yumurta sarısı əlavə edilir, bir qədər çalınır. Yumurtanın ağı ayrı qabda köpük alınana qədər çalınır. Sonra çalıntılar tez qarışdırılır, un əlavə edilib dərhal xəmir yoğrulur. Xəmir qıraqları yağlanıb içərisinə perqament kağızı (kalka) sərilmiş formaya tökülür. Biskvit 180-200°C temperaturda 40-45 dəq. ərzində

bişirilir. Biskvitin bişməsi nazik ağac çöplə müəyyən edilir. Əgər çöp batırılıb çıxarılarəkən onun ucu quru qalarsa, deməli biskvit bişmişdir.

Biskvit bişdikdən və soyuduqdan sonra onu üfüqi şəkildə iki yerə kəsib arasına bişmiş krem sürtmək, səthinə krem çəkib qovrulub xırda doğranmış qoz ləpəsi ilə bəzəmək lazımdır.

Bişmiş krem üçün: toz-şəkər – 1 st., su – 1 st., un – 2 ç.q., vanilin – bir çimdik. Yağlı krem çalmaq üçün – 250 q. kərə yağı.

Kremi hazırlamaq üçün qazana şəkər və yarım stəkan su tökülüb qaynayana qədər (şəkər tam əriyənə qədər) qızdırılır. Un yarım stəkan su ilə qarışdırılır, ələkdən süzülür və az-az fasiləsiz qarışdırmaq şərti ilə qaynar şərbətə tökülüb qatı xama konsistensiyasına qədər bişirilir. Soyuduqdan sonra vanilin əlavə edilir. Kərə yağı otaq temperaturunda yumşaldılır və ona az-az bişmiş soyuq kütlədən əlavə edilib krem çalınır. Krem ağ və köpmüş olmalıdır. Kremə zövqünüzə görə çəhrayı, sarı və digər rəngli yeyinti boyları vura bilərsiniz.

Əgər biskvit çox bərk və quru olarsa, onu krem çəkməzdən əvvəl, bir qədər şəkər şərbəti ilə islatmaq lazımdır.

Kremli biskvit ruleti

Biskvitin resepti əsas biskvit xəmirində olduğu kimidir.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 150 q, qatılaştırılmış süd – 6 x.q., vanilin – bir çimdik.

Biskvit soyuq üsulla hazırlanır, perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqəsinə 4-6 mm qalınlığında yayılır, 200-220°C temperaturda 15-20 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra biskvit kağızdan çıxarılır, üst hissəsinə yağlı krem çəkilir, rulet formasında bükülür, bir müddətdən sonra səthinə şəkər kirşanı səpilib halqavari doğranılır.

Meyvəli biskvit ruleti

Biskvitin resepti əsas biskvit xəmirində olduğu kimidir.

İçlik üçün: cəm və ya povidlo – 1 st, üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 2 ç.q.

Soyuq üsulla hazırlanmış biskvit xəmiri yağlanmış kağız və ya perqament kağızı (kalka) sərilmiş qənnadı təbəqəsinə 4-6 mm qalınlığında yayılır, 200-220°C temperaturda 15-20 dəq. ərzində bişirilir. Bişirilmə müddətinin uzadılması biskvitin quru alınmasına və ruleti bükərkən qırılmasına səbəb olur.

Biskvit soyuduqdan sonra ehmalca kağızını çıxarıb üstünə povidlo və ya ət maşınından keçirilmiş (xəlbirdən də keçirmək olar) cəm sürtüb, biskvitin bişirildiyi kağızın arasında onu rulet formasında bükür, 30-40 dəq. saxladıqdan sonra kağızı açıb, ruletin üstünə şəkər kirşanı səpir və halqavari formada doğrayırlar.

Meyvəli biskvit piroqu

Xəmir üçün: əla sort un – 1 nazik st, nişasta – 1 x.q., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 7 ədəd.

İçlik üçün: povidlo, cəm və ya çiy mürəbbə – 1 st., üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 2 ç.q.

Un nişasta ilə qarışdırılıb ələnilir. Formaya kağız sərilib qıraqları yağlanır. Biskvit soyuq üsulla çalınır və hazırlanmış xəmir Çudo peçində və ya həmin ölçüdə formada 40-45 dəq. ərzində 180-200°C temperaturda bişirilir. Biskvit 1-1,5 saat soyuduqdan sonra onu üzəşəği çevirməklə, formadan götürüb alt hissədəki kağızı çıxarılır. Biskviti üfüqi istiqamətdə iki yerə kəsib arasına povidlo və ya çiy mürəbbə (şəkərli meyvə-giləmeyvə püresi) çəkib, üstünə şəkər kirşanı səpmək lazımdır.

Limonlu peçenye

Əla sort un – 2 st, yumurta – 6 əd, toz-şəkər – 1 st, limon – 1 əd.

Limon qabığı ilə birlikdə narın gözlüklü sürtgəcdən keçirilir. Yumurta şəkərlə ağarıncayədək 12-15 dəq. çalınır, üzərinə limon püresi və un əlavə edilib duru xəmir yoğrulur. Xəmiri kiçik pay şəklində (xırda qoz boyda) yağlanıb, azacıq un səpilmiş qənnadı təbəqələrinə dairəvi və ya oval formada çay qaşığı ilə və ya qənnadı kisəsiylə tökmək lazımdır. Peçenyləri 260-280°C temperaturda 8-10 dəq ərzində bişirmək və isti-isti təbəqələrdən çıxarmaq lazımdır.

YAĞLI BİSKVİT XƏMİRİNDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 4 x.q., toz-şəkər – 6 x.q., yumurta – 6 əd., kərə yağı və ya marqarin – 70 q, nişasta – 2 ç.q.

Bişmiş məmulatın çıxarı – 450 q.

Nişastanı unla əvəz etmək olar.

Yağı toz-şəkərlə ağaranacan çalıb yumurta sarısı əlavə etməli. Ayrıca qazanda və ya mikserdə soyudulmuş yumurta ağı çalınır. Çalınmış yumurta ağı, dolu qaşıqda ağzışağı tutduqda belə dayanmalıdır. Sonra yumurta ağı yağlı çalıntıya əlavə edilir, un tökülüb xəmir 30-45 san. ərzində yoğrulur. Yağlı biskvit xəmiri istənilən formada, tavada, qənnadı təbəqəsində bişirilir. Bunun üçün qab yağlanır, içinə un və ya xır dalanmış badam səpilir (suxarı ovuntusu da səpmək olar), hündürlüyünün $\frac{3}{4}$ -dən çox olmayaraq xəmir tökülür, səthi hamarlanır. Formanın dibinə yağlı kağız da səpmək olar. Qalınlığı 10 mm-dən az olan məmulat 200-220°C -də 10-20 dəq. iri və qalın məmulatlar isə 190-200°C temperaturda 35-50 dəq. bişirilir.

Yağlı biskviti bişirərkən ilk 10-15 dəq. xəmir olan formanı tərpətmək və silkələmək olmaz. Əks halda məmulat yax-

şı şişməz və içərisi çiy qalar. Ev şəraitində təcrübəsi olmayanlar xəmir hazırladıqda ona bir çimdik soda əlavə edə bilərlər. Bu, xəmirin məsaməli olmasına təminat verir. Lakin bir qayda olaraq həm adi və həm də yağlı biskvit xəmirinə soda əlavə edilmir.

Yağlı biskvit xəmirindən bir neçə çeşiddə keks hazırlanır.

Ballı keks

Əla sort un – 3 st, bal – 200 q, tünd dəmlənmiş çay – 1 st, şəkər kirşanı – 1 st., bitki yağı – 3 x.q., xırdalanmış qoz və ya fındıq ləpəsi – 1 st, soda – 1 ç.q., darçın – 1 ç.q., portağal qabığı – 1 ədəd.

Xəmir yoğrulacaq qaba bal tökülür, üzərinə 1 st. çay əlavə edilib qarışdırılır. Portağal qabığı sürtgəcdən keçirilir. Sonra balın üzərinə növbə ilə şəkər kirşanı, bitki yağı, xırdalanmış qoz ləpəsi, soda, darçın, portağal qabığı əlavə edilib səylə qarışdırılır, axırda un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmiri yaxşı qarışdırıb, yağlanıb un səpilmiş formaya bir qalınlıqda yayır, çox da qızgın olmayan duxovkada 50-55 dər. ərzində bişirirlər. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Qozlu keks

Un – 1,5 st, toz-şəkər – 1 st, yumurta – 7 əd, xırdalanmış qoz ləpəsi – 3 x.q., kakao tozu – 1 x.q., kərə yağı və ya marqarin – 2 x.q.

Yumurta toz-şəkərlə ağaranacan çalınır, üzərinə 1 x.q. yağ və un əlavə edilib dərhal xəmir yoğrulur. Xəmir iki hissəyə bölünür, birinci hissəyə 1 x.q. yağ və xırdalanmış qoz ləpəsi, ikinci hissəyə isə kakao tozu qatılıb qarışdırılır. Yağlanıb un səpilmiş formaya əvvəlcə qozlu xəmir, sonra kakaolu xəmir tökülüb eyni bərabərlikdə yayılır. Xəmirləri az-az növbələməklə də formaya tökmək olar. Keks 200-210°C temperaturda 30 dər. bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Qozlu kişmişli keks – 1

Un – 1,5 st, yumurta – 3 ədəd, şəkər kirşanı – 1 st, çiyələk mürəbbəsi və ya cemi – 5 x.q., kakao tozu – 2 ç.q., kərə yağı və ya marqarin – 100 q, süd – 200 ml, soda – 1 ç.q., xırdalanmış qoz ləpəsi – 3 x.q., kişmiş – 2 x.q., vanilin – bir çimdik.

Yumurta mikserdə şəkər kirşanı ilə çalınır (1 x.q. şəkər kirşanı hazır keksə səpmək üçün saxlanılır), üzərinə çiyələk mürəbbəsi, kakao tozu, vanilin, qızdırılmış yağ əlavə edilib 5 dər. təzədən çalınır. Sonra süd, xırdalanmış qoz ləpəsi qatılıb, soda ilə qarışdırılıb ələnmiş un tökülür və xəmir yoğrulur. Axırda kişmiş əlavə edilir.

Hazırlanmış xəmir yağlanıb un səpilmiş formaya tökülür, çox da qızgın olmayan qızdırıcı şkafda 50-55 dər. ərzində bişirilir. Keks soyuduqdan sonra dilimlərə doğranılır, üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Qozlu kişmişli keks – 2

Un – 3 st, toz-şəkər – 1,5 st, yumurta – 2 əd, kərə yağı və ya marqarin – 150 q, xama – 200 q (1 banka), kişmiş – 0,5 st, qoz ləpəsi – 0,5 st., soda – 0,5 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Yağ toz-şəkərlə qarışdırılıb bir-bir yumurta əlavə edilir və çalınır. Kişmiş təmizlənilib yuyulur, qoz ləpəsi xırda doğranılır (sürtgəcli maşından da keçirmək olar). Xama soda ilə qarışdırılıb yağ-şəkər qarışığına qatılır, vanilin, kişmiş və qoz ləpəsi əlavə edilib çalınır. Un tökülüb keks xəmiri yoğrulur. Forma yağlanır, bir qədər un və ya narın suxarı ovuntusu səpilir, xəmir bir qalınlıqda formaya yaxılır. Keks 190-200°C temperaturda 50-60 dər. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra formadan çıxarılıb üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Ekspres keksi

Un – 2 st, toz-şəkər – 1 st, marqarin – 150 q, yumurta – 3 əd, limon – yarım əd., xama – 1 st., qatıq və ya kefir – 1 st, kişmiş – 100 q., soda – 0,5 ç.q.

Marqarin qızdırılır, ona toz-şəkər qatılır, bir-bir yumurta əlavə edilib çalınır. Kütləyə qabığı ilə sürtgəcdən keçirilmiş limon, tədricən xama və soda ilə qarışdırılmış qatıq əlavə edilib çalınır. Çalıntıya təmizlənilmiş yuyulmuş kişmiş və un tökülüb xəmir yoğrulur. Forma yağlanır, azacıq un səpilir və xəmir eyni bərabərlikdə yayılıb 180°C temperaturda 50-55 dəq. bişirilir. Keksin yaxşı bişməsi ona kibrit və ya ağac çöpü batırmaqla yoxlanılır. Bişmiş keks soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Zəfəranlı keks

Əla sort un – 2 st., kərə yağı və ya marqarin – 150 q, toz-şəkər – 1 st, yumurta – 8 əd., zəfəran – 0,2 q, soda – bir çimdik.

Un yağla ehməlcə ovuşdurulur. Yumurta şəkərlə çalınıb üzərinə əvvəlcədən isladılmış zəfəran dəmi əlavə edilir. Bunun üçün zəfəranı 8-10 saat qabaq bir xörək qaşığı ilə qaynadılıb soyudulmuş suda saxlamaq lazımdır.

Şəkərlə çalınmış yumurtaya bir çimdik soda əlavə edib, yağla ovuşdurulmuş unu onun üzərinə tökərək xəmiri qaşıqla yoğurun, hər kəs öz zövqünə görə xəmirə 2-3 x.q. kişmiş də əlavə edə bilər. Xəmiri yağlanıb perqament kağızı səpilmiş formada 190-200°C temperaturda 70-80 dəq. ərzində bişirin. Keks soyuduqdan sonra səthinə şəkər kirşanı səpin.

Limonlu piroq

Un – 3 st, toz-şəkər – 1,5 st, kərə yağı və ya marqarin – 200 q, xama – 200 q. (1 banka), yumurta – 2 ədəd, soda – 0,5 ç.q., vanilin – bir çimdik və ya çəkilmiş portağal qabığı – 1 ç.q.

İçlik üçün: kişmiş – 1 st., orta irilikdə limon – 1 əd.

Kərə yağı toz-şəkərlə qarışdırılaraq bir-bir yumurta sındırılıb çalınır. Xama soda ilə qarışdırılır, yağ-şəkər qarışığına qatılır, vanilin və ya portağal qabığının unu ilə bircinsli kütlə alınana qədər çalınır. Un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir üç yerə bölünür, nazik yayılıb açıq qızılı rəng alınana qədər bişirilir.

Kişmiş təmizlənilir, yuyulur və ətçəkən maşından çəkilir. Limon qabığı ilə birlikdə sürtgəcdən keçirilir, kişmişlə qarışdırılıb soyumuş kökələrin arasına çəkilir və üst-üstə qoyulur. Piroqun üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Limonlu keks

Əla sort un – 2 st., kərə yağı – 150 q, toz-şəkər – 2 st, yumurta – 6 əd, limon – 1 əd., (orta irilikdə), şəkərli-vanilin – 0,5 ç.q. və ya vanilin – bir çimdik, soda – qaşığın ucunda.

Yumşaldılmış kərə yağını toz-şəkər, sürtgəcdən keçirilmiş limon (qabığı ilə birlikdə) və vanilinlə yaxşıca çalıb az-az üzərinə yumurta əlavə edin. Eyni cinsli çalınmış kütləyə soda və un əlavə edib xəmir yoğurun. Qalan əməliyyatlar və kekstin bişirilməsi paytaxt kekşində olduğu kimidir.

Paytaxt keksi

Əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1, 5 st, kişmiş – 1 st, kərə yağı və ya marqarin – 250 q, yumurta – 6 ədəd, duz – bir çimdik, soda – çay qaşığının ucunda, konyak – 2 x.q.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 2 x.q.

Qatı xama konsistensiyasına qədər yumşaldılmış yağ toz-şəkərlə çalıb az-az yumurta əlavə edin. Həcmi artana qədər çalıb axırda duz və konyak tökün. Unu soda ilə qarışdırıb ələyin.

Çalınmış kütləyə kişmiş və un əlavə edib tez bir zamanda xəmir yoğurun. Hazır xəmiri ərənmiş yağ sürtülüb un səpilmiş formaya bir bərabərlikdə yayıb bişirmək lazımdır. Kütləsi 60-

100 q olan məmulatı 190-200°C temperaturda 25-35 dəq., kütləsi 500-1000 q olan məmulatı isə 60-70 dəq. ərzində bir qədər vam istilikdə bişirirlər. Keks soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Cemli keks

Un – 3 st, toz-şəkər – 1 st, qatıq – 1 st., cem – 250 q (3/4 st), soda – 1 ç.q., kərə yağı və ya marqarin – 100 q., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q.

Qatıq, soda və toz-şəkərlə qarışdırılır, üzərinə süzgcdən keçirilmiş cem və yumşaldılmış yağ əlavə edilib səylə çalınır. Ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. Hazırlanmış xəmiri yağlanıb un səpilmiş (ağ çörək suxarısının ovuntusu da olar) formaya eyni bərabərlikdə yayıb, keksi 180-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirirlər. Soyuduqdan sonra formadan çıxarılıb üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Yağlı biskvit tortu

Un – 1 st., kartof nişastasası – ¼ st., kərə yağı – 120 q, toz-şəkər – 1 st., yumurta – 7 əd., şəkərli vanilin – 0,5 ç.q., şəkər kirşanı – 2 x.q.

Kərə yağı yumşaldılır, nişasta qatılıb ağaranadək çalınır, tədricən toz-şəkər əlavə edilir. Çalmanı dayandırmadan bir-bir yumurta sarısı vurulur. Kütləyə əvvəlcə ələnmiş un, sonra köpük əmələ gələnəcən çalınmış yumurta ağı əlavə edilib dərhal xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanıb un səpilmiş formaya, onun hündürlüyünün ¾-dən çox olmamaq şərtilə eyni qalınlıqda yayılıb 200-220°C temperaturda 30-35 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir. Biskviti öz zövqünüzə görə yağlı və ya zülallı kremlə bəzəyə də bilərsiniz.

Vanilli piroq

Əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st., kərə yağı – 300 q, nişasta – 2 x.q., yumurta – 10 ədəd, şəkərli vanilin – 1 ç.q.

Yumurtanın ağını sarısından ayırın. Yağı xama konsistensiyasına qədər isidib, üzərinə nişasta və vanilin töküüb taxta qaşıqla qarışdırın, sonra az-az yumurta sarısı əlavə edib kütləni çalın. Başqa qabda soyudulmuş yumurta ağını 10-12 dəq. çalıb üzərinə toz-şəkər əlavə edin. Şəkər əridikdən sonra iki çalintını bir-birinə qatıb un əlavə edərək xəmir yoğurun. Xəmiri çox qarışdırmaq olmaz, əks halda rezinləşir. Hazır xəmir, içinə yağ sürtülmüş qənnadı formasına tökülür, səthi hazırlanır, 190-200°C temperaturda 25-35 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra şəkər kirşanı səpilir.

Meyvəli-pomadkalı tort

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., kərə yağı – 300 q., toz-şəkər – 1,5 st., yumurta – 10 əd.

İçlik üçün – povidlo və ya cem – 2 st.

Pomadka üçün: toz-şəkər – 12 x.q., su – 10 x.q. (və ya bir stəkan) çiyələk şirəsi və ya mürəbbəsinin məti – 2 x.q., qırmızı rəngli yeyinti boyağı.

Xəmir üçün nəzərdə tutulan xammallardan (onlar iki yerə bölünür) iki ədəd nazik biskvit bişirilir. Bunun üçün əsas xəmirə olduğu kimi biskvit xəmirinin içinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı listinə 3 mm qalınlığında yayıb 200°C temperaturda 10-14 dəq. ərzində bişirirlər. Soyumuş biskvitlərdən kağız çıxarılır, hər biri iki və ya üç hissəyə bölünür, arasına povidlo və ya cem sürtülüb üst-üstə qoyulur. Beləliklə, 4-6 qat biskvit və 3-5 qat povidlo təbəqəsi alınır.

Hazır pomadka bir qədər isidilir, ona çiyələk şirəsi və ya mürəbbəsinin məti, həmçinin yeyinti boyağı vurulub qarışdırılır, isti-isti tortun səthi pomadka ilə şirələnir.

Tortun səthini isidilmiş pomadka kütləsi ilə şirələyib meyvə və ya şokoladlı konfet ovuntusu ilə bəzəmək olar.

Yağlı kremli tort

Xammalların miqdarı və hazırlanması meyvəli-pomadkalı tortda olduğu kimidir. Lakin meyvə içliyi və pomadka əvəzinə yağlı kremdən istifadə edilir.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q, qatılaşıdırılmış süd – 8 x.q., kakao tozu – 3 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Üzərinə səpmək üçün xırdalanmış qoz ləpəsi – 0,5 st.

Bişirilmiş yağlı biskvitin arasına yağlı krem sürtülür, üstünə çəkiləcək kremə kakao tozu qatılır. Tortun üzərinə və qıraqlarına kakaolu krem çəkilir, üstündən xırdalanmış qoz ləpəsi səpilir. Əgər biskvit quru olarsa, onu krem çəkməzdən qabaq yarım stəkan şərbətlə (konyak qatılmış) islatmaq lazımdır.

Kremin və şərbətin hazırlanması qaydası yarımfabrikatlar bölməsində verilir.

DƏMLƏNMİŞ XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Əsas xəmirin resepti: əla sort un – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 80 q, yumurta – 6 ədəd, duz – ¼ ç.q., su və ya süd – 2/3 st.

Un ələnilir. Qazana su, yağ və duz tökülüb yaxşıca qarışdırılır. Qaynayan məhlula az-az un tökülüb yaxşıca qarışdırılır ki, düyürlər əmələ gəlməsin. Taxta qaşıqla qarışdırmaq şərtilə 1-2 dəq. qızdırılır. Bişmiş kütləni ocaqdan götürüb 70-80°C-yə qədər soyudulur, qarışdırma-qarışdırma bir-bir yumurta əlavə edilir. Bu zaman xəmiri çalmaq olmaz, ancaq eynicinsli kütlə alınana qədər qarışdırmaq lazımdır. Yumurta çox iridirsə 5 ədəd, çox xırdadırsa 7 ədəd götürmək lazımdır. Hazır xəmir yumşaq, özlü, konsistesiyaya malik olur.

Xəmiri ucunda konusvari dəmir olan (diametri 10-15 mm) qənnadı kisəsinə və yaxud perqament kağızından üçkünc torbaya töküüb müxtəlif formalarda qənnadı təbəqələrinə

çökdürürlər. Qənnadı təbəqələrini yaxşı yağlamaq lazımdır. Dəmlənmiş xəmirdən hazırlanan məmulatı 180-200°C-də 30-40 dəq. bişirirlər. Bişmiş məmulatın içərisindəki boşluğa yağlı və ya zülallı krem, povidlo, cem, mürəbbə və ya digər içliklər qoyulur.

Ekler pirojnası

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmirdə olduğu kimidir.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 100 q, qatılaşıdırılmış süd – 6 x.q., vanilin.

Üstünə sürtməyə pomadka üçün: toz-şəkər – 8 x.q., su – 6 x.q., kakao tozu- 2 ç.q.

Hazırlanmış xəmiri kiçik çubuq formasında qənnadı təbəqələrinə çökdürüb bişirirlər. Bişmiş pirojnalardan soyuduqdan sonra bir qırağından bıçaqla kəsilib, həmin yerdən pirojnanın içinə krem doldurulur. Kremin qənnadı şprisinə və yaxud perqament kağızından hazırlanmış üçkünc torbaya töküüb, oradan sıxmaqla pirojnanın içinə doldurmaq olar.

Pirojnalardan üstünə şokoladlı pomadka çəkilir.

Krem və pomadkanın hazırlanması yarımfabrikatlar bölməsində verilmişdir.

Şu pirojnası

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmirdə olduğu kimidir.

Bişmiş krem üçün: süd – 1 st., toz-şəkər – 4 x.q., nişasta – 1 ç.q., yumurta – 3 ədəd, şəkərli vanilin – bir çimdik.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Hazırlanmış xəmir dairəvi formada yağlanmış qənnadı təbəqələrində bişirilir.

Bişmiş pirojnalardan bir qırağından iti bıçaqla kəsib həmin yerdən içərisinə bişmiş krem doldurulur. Pirojnanın üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Bişmiş krem hazırlanır, soyudulur, vanilin vurulub qarışdırılır, qənnadı kisəsinə doldurulub pirojnaların içinə sıxılır.

Yağda qızardılmış pirojna

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmirdə olduğu kimidir. Xəmirə 1-2 ədəd üyüdülmüş hil qatılır. Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q., qızartmaq üçün bitki yağı.

Hazırlanmış xəmirə üyüdülmüş hil qatılır, qənnadı kisəsinin ucuna diametri 5 mm-dən böyük olmayan dəmir trubka qoyulub, oraya xəmir doldurulur. Xəmir qənnadı kisəsindən birbaşa qaynar yağın içərisinə sıxılır və əlin dairəvi, üstəgəl və digər formalı hərəkəti ilə müxtəlif fiqurlar yaradılır. Pirojnanın bir üzünü qızardıqdan sonra iki çəngəlin köməyi ilə o biri üzünə çevrilir. Tam qızardıqdan sonra süzəgəcə qoyulur ki, artıq yağı süzülün. Soyuduqdan sonra ətirlendirilmiş şəkər kirşanı səpilir. Qızartmaq üçün bitki yağından istifadə edilir. Yağı diametri 15 sm-ə qədər olan kiçik ensiz qazanda və ya da dərin tavada qızdırmaq lazımdır.

Şəkərli və bişmiş xəmirdən pirojna

Şəkərli xəmir üçün: əla sort un – 1,5 st., toz-şəkər – 3 x.q., kərə yağı və ya marqarin – 150 q., yumurta – 1 əd.

Dəmlənmiş xəmir üçün: əla sort un – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 80 q., yumurta – 6 əd, duz – ¼ ç.q., su və ya süd – 2/3 st.

İçlik üçün: povidlo və ya cem – 1 st.

Şəkərli xəmir və dəmlənmiş xəmir ayrı-ayrılıqda əsas xəmirlərdə olduğu kimi hazırlanır.

Şəkərli xəmir 4-5 mm qalınlığında yayılır, dairəvi formada kəsilir, qənnadı təbəqələrinə yığılır və hər pirojnanın kənarlarına halqavari bişmiş xəmir çökdürülür. Pirojnalar 210-220°C istilikdə 30-40 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra pirojnanın üstünə povidlo və ya cem qoyulur.

«Qadın barmağı»

Xəmir üçün: un – 1,5 st, yumurta – 5 əd., yağ – 100 q., su – 1,5 st.

Krem üçün: toz-şəkər – 1 st., soyudulmuş xama – 2 st. Üzərinə səpmək üçün: kakao tozu – 1 x.q. və yaxud şokolad ovuntusu – 2 x.q.

Xəmirin hazırlanması, bişirilməsi ekler pirojnasında olduğu kimidir, lakin xəmir kiçik barmaq formasında olmalıdır. Bişmiş barmaqlar xamalı kremə batırılıb odun qalağı formasında boşqaba düzülür, üstünə kakao tozu və ya sürtgəcdən keçirilmiş şokolad ovuntusu səpilir.

Pendirli peçenye

Xəmirin resepti və hazırlanma qaydası əsas xəmirdə olduğu kimidir. Əlavə bərk pendir (Hollandiya və yaxud Altay pendiri) – 100 q.

Xəmir hazır olduqdan sonra ona sürtgəcdən keçirilmiş pendir ovuntusu qatılıb qarışdırılır, desert qaşığı ilə yağlanmış qənnadı vərəqələrinə qoyulur, 15-20 dəq. 180-200°C temperaturda bişirilir. Soyudulur, çay və ya bulyonla süfrəyə verilir.

ZÜLALLI-QOZLU XƏMİRDƏN HAZIRLANAN MƏMULAT

Zülallı xəmiri hazırlamaq üçün əsasən yumurta ağından istifadə edilir. Xəmirə şəkər, müxtəlif ətirvericilər, qoz, badam əlavə edilir. Xəmir unla və ya unsuz hazırlana bilər. Çalınma zamanı kütlənin həcmi 4-5 dəfə artdığından bişdikdə quru, lakin yüngül, məsaməli məmulat əldə edilir.

Merenqi pirojnası

Yumurta ağı – 4 ədəd, toz-şəkər – 1 st., şəkərli vanilin – bir çimdik.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 150 q, qatılaştırılmış süd – 6 x.q.

Yumurta ağı - 10-12 dəq. səylə çalınır, ağarıb həcmi 4-5 dəfə artdıqdan sonra vanilin şəkəri və toz-şəkər əlavə edilir, bir qədər də çalınır. Zülallı kütlə qənnadı kisəsinə və yaxud perqament kağızından düzəldilmiş kisəyə tökülüb toyuq yumurtası irilikdə dairəvi və ya oval formada, içinə yağlı kağız sərilmiş qənnadı təbəqəsinə çökdürülür. Pirojnalər 110-120°C temperaturda 25-30 dəq. bişirilir. Bişmiş pirojnalər kremlə cüt-cüt biri digərinə yapışdırılır.

Merenqi pirojnasının xəmirinə qovrulub xırdalanmış yarım stəkan qoz və ya 1 x.q. kakao tozu əlavə etmək olar. Bişirməzdən əvvəl pirojnanın üzərinə şəkər kirşanı səpdikdə onun səthi parıldayır.

Beze pirojnası

Yumurta ağı – 6 əd., toz-şəkər – 1 st., şəkərli vanilin – bir çimdik, su – 0,5 st., cem və ya mürəbbə – 0,5 st.

Şəkərə su əlavə edib yumşaq karamel nümunəsinə kimi bişirməli. Eyni zamanda soyudulmuş yumurta ağını köpük əmələ gələncən çalıb üzərinə az-az qatı şəkər şərbəti əlavə edərək 1 dəq. qaşıqla qarışdırmalı. Bezəni qənnadı kisəsindən içərisinə kağız (kalka) sərilmiş qənnadı təbəqələrinə çökdürüb (desert qaşığı ilə də formalamaq olar), 90-100°C temperaturda 30-40 dəq. qızdırıcı şkafta qurudulur. Səthi quruduqdan sonra kağızdan çıxarılır, mürəbbə ilə cüt-cüt birləşdirilir.

«Havalı» peçenyə

Yumurta ağı – 6 əd, toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., un – 1 x.q., limon – yarım əd.

Yumurta ağı soyudulub köpük əmələ gələncə kimi çalınır, axıra yaxın şəkər əlavə edilib 40-45°C-yə qədər isidilir, şəkər kirşanı və sürtgəcdən keçirilmiş limon (qabığı ilə birlikdə) əlavə edilir, soyuyana qədər çalınır. Sonra un əlavə edilir, 30-40 san. ərzində yoğrulur, qənnadı şprisindən və ya perqament kağızından düzəldilmiş kisədən, yağlanıb un səpilmiş qənnadı təbəqələrinə çökdürülür. Bişirməzdən qabaq peçenyeləri isti yerdə saxlamaq lazımdır ki, səthi qurusun, 130-150°C temperaturda 10-15 dəq. bişirilir.

Badamlı piroq

Əla sort un – 1 st., toz-şəkər – 3 x.q., badam – 0,5 st., yumurta ağı – 8 əd., şəkərli vanilin – bir çimdik.

Badam atçəkən maşından və ya sürtgəclli maşından keçirilir. Yumurta ağı soyudulur, köpük əmələ gələncən çalınır, şəkərin yarısı əlavə edilib yenidən çalınır. Qalan xammallar (un, badam, şəkər, vanilin) əlavə edilib xəmir yoğrulur. Forma yağlanır, un və ya badam ovuntusu səpilir və xəmir eyni bərabərlikdə yayılır. 160-180°C temperaturda 30-40 dəq. bişirilir.

İdeal pirojnası

Əla sort un – $\frac{3}{4}$ st., qovrulmuş fındıq və ya badam – 1 st., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., yumurta ağı – 12 əd.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 100 q, qatılaştırılmış süd – 4 x.q., kakao tozu – 2 x.q.

Badam təmizlənilir, qurudulur və badamçəkən maşından keçirilir. Üyüdülmüş badam toz-şəkərin yarısı və unla qarışdırılır. Yumurta ağı çalınır, axıra yaxın qalan toz-şəkər əlavə edilir. Unla qarışdırılmış badam əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir enli trubkası olan qənnadı kisəsindən və ya qaşıqla yağlanıb un səpilmiş qənnadı təbəqələrinə çökdürülür. 150-160°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra kremlə cüt-cüt yapışdırılır. Yağlı krem hazırlanır, ona kakao tozu qatılır. Beləliklə, pirojnalər şokoladlı kremlə yapışdırılır.

PRYANİKİN HAZIRLANMASI

Resepturadan asılı olaraq pryanik balla, şəkərlə, bal-şəkər qarışığı ilə, bəzən mürəbbə şirəsi (məti) ilə hazırlanır.

Əgər evinizdə meyvə-giləmeyvə (ağ giləs, qarpız, əncir, ərik, alça, heyva və s.) mürəbbəsinin şirəsi qalmışsa, ondan dadlı və ətirli pryanik bişirmək olar.

İstifadə olunacaq şəkərin və şəkərli məhsulların müxtəlifliyindən asılı olaraq dörd resept verilir.

1. Ballı pryanik üçün: əla sort un – 3 st., bal – 1 st, kərə yağı və ya marqarin - 50 q, yumurta – 2 əd., soda – 0,5 ç.q.. ədviyyə qarışığı – 0,5 ç.q., və yaxud şəkərli vanilin – bir çimdik.

2. Şəkərli pryanik üçün xammalların miqdarı 1-ci reseptdəki qədərdir. Lakin bal əvəzinə 1 st. + 2 x.q. toz-şəkər götürülür, yarım stəkan su ilə qaynayana qədər qızdırılıb soyudulur.

3. Ballı-şəkərli pryanik üçün xammalların miqdarı 1-ci reseptdə olduğu kimidir. Burada bal – yarım stəkan götürülür. $\frac{3}{4}$ st. toz-şəkər $\frac{1}{4}$ st. suda qaynayana qədər qızdırılır və ona bal qarışdırılır.

4. Mürəbbə şirəsi (məti) ilə pryanik üçün xammalların miqdarı 1-ci reseptdəki qədərdir, lakin bal əvəzinə 1 st. müvafiq mürəbbə şirəsi götürülür.

Ədviyyə qarışığının resepti və hazırlanma qaydası ədviyyələr bölməsində verilmişdir.

Pryanik xəmiri adi üsulla və xəmiri dəmləmə üsulu ilə hazırlanır. Ev şəraitində əsasən adi üsuldən istifadə edilir.

Adi üsulla pryanik xəmirinin hazırlanması

Xəmir yoğrulacaq qaba bal, şəkər şərbəti və ya mürəbbə şirəsi tökülüb üzərinə yumşaldılmış yağ, yumurta, ədviyyə əlavə edərək 1-2 dəq. qarışdırılır. Bunun üzərinə soda ilə qarışdırılıb ələnmiş un töküüb çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Əgər bal xarlamışsa onu 50-60°C temperatürə qədər qızdır

rib soyutduqdan sonra xəmir yoğrulmalıdır. Balı qaynatmaq olmaz, əks halda onun ətri itər. Əgər pryanik bal-şəkər qarışığı ilə hazırlanırsa şəkərə su qatılıb qaynadılır və bir qədər soyudduqdan sonra üzərinə bal və yağ əlavə edilib qarışdırılır. Otaq temperaturuna qədər soyumuş kütləyə yumurta və ədviyyə tökülür.

Xəmir yoğrulan kimi kündələnir və yayılıb formalanır.

Dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması

Qazana şəkər, su və bal tökülüb qarışdıraraq-qarışdıraraq 70-75°C temperatürə qədər qızdırılır, üzərinə onun yarısını və ədviyyə qarışığını əlavə edib yenidən taxta qaşıqla qarışdırılır. Əgər un əlavə edildikdən sonra 1-2 dəq. qarışdırma saxlanarsa, onda un düyürlənir və xəmiri yoğurmaq çətinləşir. Dəmlənmiş xəmiri 4-5 saat saxlayıb otaq temperaturuna qədər soyudur, üzərinə yumurta, yağ və yumşaldıcılar (ammonium və soda) əlavə edilir, onun qalanı da tökülüb yumşaq konsistensiyalı xəmir yoğrulur. Dəmlənmiş xəmiri dərhal yayıb formalamaq lazımdır. Əks halda xəmir rezinləşir və məmulat keyfiyyətsiz alınır.

Pryanikin formalanması, bişirilməsi və şirələnməsi

Hazır xəmir taxta stol üzərində və ya iri vördənədə dördkünc formada kündələnir (bunun üçün xəmiri iki (qarşı) tərəfdən növbə ilə içəri qatlayıb axırda çevirmək lazımdır). Xəmir urvalanır, qalın oxlovla 5-8 mm qalınlıqda yayılır. Qoğal üçün isə 10-12 mm qalınlıqda yaymaq lazımdır. Yayılmış xəmir girdə, oval və müxtəlif formalarda kəsilib yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Bir pryanikin kütləsi 20-40 q olmalıdır. Qoğallar bir qədər iri ola bilər. Formalanmış xəmirin üzərindən artıq un təmizlənməlidir. Formalanmış qoğalların üzərinə yumurta (yumurta sarısı daha yaxşıdır) sürtüb, səthinə çəngəl və ya qənnadı darağı ilə müxtəlif rifli bəzəklər vurulur. Xəmirin üzərinə yumurta sürtərkən tərپənməsinə dey

onu yağlandıqdan sonra su ilə isladılmış (su çilənmiş) qənnadı təbəqələrinə yığmaq lazımdır. Əgər pryanik və ya qoğal bişdikdən sonra şəkər şərbəti ilə şirələncəksə, onda üzərinə yumurta sürtmək lazım deyildir.

Xırda məmulatlar 220-240°C-də 8-15 dəq., irilər isə 180-200°C-də 20-25 dəq. bişirilir. Bişmiş məmulatın səthini dərhal yumşaq dəsmalla silmək lazımdır. Bu məmulata parıltı verir.

Bişmiş pryanikin səthini şirələmək üçün 1 st. toz-şəkər və yarım st. su ilə şirə bişirilir (bax: şirələmək üçün şəkər şərbəti). Bişmiş pryanik bir qədər soyuduqdan sonra iri emallı ləyəne tökülür, üzərinə isti şirə əlavə edilir, taxta qaşıqla pryaniklərin bütün səthi şirələnməyə qədər 2-3 dəq. qarışdırılır. Pryaniklər soyudulur, yapışanlar biri digərindən aralanır, 4-5 saat soyuduqdan sonra qazana yığılır.

Xvorost

Xvorostu üç müxtəlif resept üzrə hazırlamaq olar.

1. Un – 3 st., toz-şəkər – 2 x.q., süd – 0,5 st., xama – 3 x.q., yumurta sarısı – 3 əd., soda – 0,5 ç.q., duz – ¼ ç.q.

2. Un – 3 st., süd – 0,5 st., kərə yağı – 2 x.q., yumurta sarısı – 4 əd., konyak və ya araq – 1 x.q., duz – ¼ ç.q.

3. Un – 3 st., süd – 0,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 1 x.q., yumurta sarısı – 3 əd., qatılaştırılmış süd – 2 x.q., soda – 0,5 ç.q., duz – ¼ ç.q.

Hər üç reseptin tərkibindən asılı olmayaraq xvorostu qıztartmaq üçün 300-500 q. bitki yağı, üzərinə səpmək üçün 0,5 st. şəkər kirşanı, 0,5 ç.q. şəkərli vanilin tələb olunur.

Reseptdə nəzərdə tutulan xammallar qarışdırılır, axırda un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir 20-25 dəq. saxlandıqdan sonra, 4-5 kündə hazırlanır. Kündələr 1,5-2 mm qalınlıqda yayılır, müxtəlif forma və ya stəkanla kiçik dairələr kəsilir. Qıztartmazdan əvvəl həmin xəmirələr bir qədər də yayılır və bir-bir qızdırılmış bitki yağında (frityurda) qaşıqla tutularaq qızardılır. Xvorostu tünd qəhvəyi-qızılı rəngə qədər qızadırlar. For-

ması balıqqulağına oxşayır. Soyuduqdan sonra vanilinlə qarışdırılmış şəkər kirşanı səpilir.

Xəmiri müxtəlif formada – bəzəkli, hörük və gül şəklində kəşib qıztartmaq olar. Gül forması düzəltmək üçün, üç ədəd dairələrin ortasına yumurta ağı çəkilib, bir-birinin üstünə qoyulur və yağda qızardaraq çubuqla tutulub hazır olana qədər bu vəziyyətdə saxlanılır. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

FAYDALI MƏSLƏHƏTLƏR

Yumurtanı bir-bir ayrıca qaba sındırıb təzəliyini yoxlayandan sonra xəmirə qatmaq məsləhətdir.

Yumurta ağını əvvəlcədən çalmaq məsləhət görülmür.

Kərə yağını və marqarinini işıq keçirməyən tünd qabda saxlamaq lazımdır ki, xarab olmasın.

Yağı tez çalmaq üçün onu xırda-xırda doğrayıb emallı çuxura qoyur, qabı isə qaynar suyun içərisində bir qədər – yağ yumşalana kimi saxlayır və soyuq yerə qoyub çalırlar.

Qoz ləpəsini torta və piroqa qatmazdan əvvəl bir qədər qızdırıcı şkafta qovurmaq lazımdır, onda qozun ətri yaxşılaşır.

Qızdırıcı şkafta bişirilən xəmir məmulatının altı yanmasın deyə, forma qoyulan dəmir qənnadı vərəqinə bir qədər duz səpmək lazımdır.

Piroq uzun müddət qurumasın deyə, onu dəsmalla büküb gil qabda saxlamaq lazımdır.

Əgər piroq formadan çətin çıxırsa formanın alt hissəsi bir neçə saniyə müddətində soyuq suda saxlanılır.

Tort üçün istifadə olunan şirəni qırmızı rəngə boyamaq üçün çuğundur şirəsindən, sarı rəngə boyamaq üçün portağal şirəsindən istifadə etmək olar.

Tortun üstünə şirə çəkərkən əvvəl bıçağı qaynayan suya salıb, sonra şirəni yaymaq lazımdır.

Evdə bişirilən peçenye yanmışsa, soyuyandan sonra narın sürtgəclə üstünü qaşımın və şəkər kirşanı səpin.

Tort bişən tavanı duxovkadan çıxarıb soyuq suda islatılmış əsginin üstünə qoysanız, tort tavadan asan çıxar.

İri tortu heç vaxt isti duxovkada bişirmirlər, çünki üstü yanır, içi isə bişmir. Yaxşı bişməsi üçün duxovkanı əvvəlcədən qızdırırlar. Bişirilən vaxt duxovkada vaxt istilik olmalıdır. Tortu duxovkadan çıxardıqdan sonra dərhal soyuq yerə qoymaq olmaz, o yapıxar.

Quru mayanı işlətməzdən əvvəl 20-30 dəq. soyuq suda islatmaq lazımdır.

Preslənmiş təzə maya onun kütləsinin 2-3 faizini təşkil etməlidir, bunu daha az götürmək olar.

Xəmirdə yağ çox, su isə nə qədər az olarsa, bir o qədər çox ovular.

Qat-qat xəmiri yoğurandan sonra 1 saatlığa soyuq yerə (10-12°C) qoysanız, yaxşı yayılar və stola yapışmaz.

Xəmirdə şəkər çox olduqda, xəmir gec gəlir və yumşaq olmur, bişirilən məmulat tez yanır. Şəkər az olduqda isə, bişirilən məmulat yaxşı qızarmır.

Xəmirə yeyinti sodası çox vurulsa, məmullatın tünd rəngi, xoşagəlməz qoxusu və tamı olacaqdır.

Soda tamamilə neytrallaşsın deyə, xəmir yoğurarkən sodanın üstünə bir az sirkə, ya da limon şirəsi tökmək lazımdır. Sodalı xəmiri çox yoğurmazlar, o yapıxar və yumşaq olmaz.

Tort, ya piroq bişirərkən tavanı və ya formanı isti duxovkada tez-tez ora-bura çəkmək olmaz, bu zaman xəmirin içindəki hava çıxır və məmulat yapıxır.

Biskvit xəmiri hazırlayarkən yumurta-şəkər qarışığını unla 25-30 saniyədən çox yoğurmaq olmaz, yoxsa xəmir yapıxar və məmulat bərk, məsaməsiz alınar. Biskvit xəmirini uzun müddət saxlamaq olmaz, hazırlanan kimi bişirilməlidir.

Mayalı sıyıq xəmiri yağlanmış əllə götürdükdə ələ yapışmır və xəmiri formalamaq asandır.

Əgər xəmirin tez gəlməsini (acımasını) istəyirsinizsə, xəmirə bir neçə makaron batırın.

Biskvit xəmirini, tortu, keksi, orta temperaturda qızdırılmış duxovkada bişirirlər. Duxovkanı ilk 15 dəqiqə ərzində açmaq olmaz.

Yumurta ağından qlazurla (şirə ilə) örtülmüş məmulat zəif qızdırılmış duxovkada bişirilməlidir, yoxsa o yana bilər.

Bişəndən sonra tortu, keksi və piroqu formada, ya da tavada çox saxlamaq olmaz, o saat çıxarıb salfet kağızının üstünə qoyub soyudurlar.

Tortu şərbətlə islatdıqda aşağı qatı lap az islatmaq lazımdır.

Yağda qızardılacaq pirojkilərin xəmiri, duxovkada bişirilən pirojkilərin xəmirinə nisbətən daha yumşaq olmalıdır.

Yağın içində bişirilən (qızardılan) xəmir məmullatına çox yağ keçməsinə istəmirsinizsə, onu güclü od üzərində bişirin.

Mayalı xəmirə sürtgəcdən keçirilmiş bişmiş kartof (1 kq una 2-3 ədəd kartof) qatdıqda xəmir daha yumşaq və məsaməli olur.

Xəmirin sarı olmasını istəyirsinizsə, yumurtanın sarısını bir çimdik duzla çalıb 8-10 saatlığa soyuq yerdə saxlayın.

Blin bişirərkən kəsilib çəngələ keçirilmiş kartof dilimini bitki yağına batırıb isti tavaya sürtün, sonra blin xəmiri töküb bişirin.

Piroq xəmirinə yumurta az vurulmalıdır. Yumurta və ələlxüsus yumurta ağı mayalı xəmiri bərkidir, məmulat tez bayatlaşır. Piroqun səthinə yumurta sarısı sürtmək məsləhətdir. Bu, piroqa tünd kəhrəba rəngi və parıltı verir.

Almalı piroq üçün içlik hazırladıqda yumşaq, sulu alma götürmək lazımdır. Anton alması daha yaxşıdır. Əgər bərk alma olsa, ona bir az su və şəkər qatıb bir müddət bişirmək lazımdır.

Kəsmiyin tərkibində su nə qədər az olarsa, ondan hazırlanan peçenye bir o qədər dadlı olar.

Ev şəraitində şirniyyat hazırladıqda yalnız əla sort undan istifadə edin. Məmullatın üstünə yumurta sürtün ki, bişdikdən sonra xarici görünüşü yaxşı olsun.

Şəkərli xəmirə bıçağın ucunda soda əlavə etdikdə peçenye qızılı rəngli və məsaməli olur.

Xvorost bişirib tam soyuduqdan sonra onun səthinə şəkər kirşanı səpin, əks halda şəkər kirşanı əriyib məhsulun görünüşünü pisləşdirir.

Yağlı şəkərli xəmindən müxtəlif formada peçenye hazırlamaq üçün xəmiri soyudub sonra istifadə etmək lazımdır.

Yumurta ağını şəkərlə uzun müddət çalmaq məsləhət görülmür, çünki bu zaman kütlə bərk və parıltılı olur.

Yumurta ağını çalmamışdan əvvəl soyutmaq lazımdır. Çalındıqda yumurta ağının həcmi 5-7 dəfə artdığı üçün, yumurta çalınacaq qabı seçdikdə bu nəzərə alınmalıdır.

TORTLARIN HAZIRLANMASI

Tort yüksək qidalı və kalorili yeyinti məhsulu olmaqla yanaşı, həm də stolu bəzəməli, ona cəlbədicə görünüş və bayram əhval-ruhiyyəsi verməlidir. Tortların hazırlanması üçün təzə və yüksək keyfiyyətli ənənəvi xammallarla yanaşı, xüsusi dad və tama malik yeni xammallardan və yarımfabrikatlardan, meyvə və giləmeyvələrdən də geniş istifadə etmək lazımdır. Bəzənmişinə də xüsusi fikir verilməlidir. Bu işə tort bişirənin bacarığından, həvəsindən, bəzək üçün istifadə olunan əşyaların müxtəlifliyindən asılıdır. Əvvəllər daha çox biskvitli-kremlə tortlar hazırlanırdı. Əsas yarımfabrikatı biskvit və yağlı krem olmasına baxmayaraq, səthinin bəzənməsinə, formasına, ölçüsünə və kütləsinə görə biskvitli-kremlə tortların 30-dan çox çeşidi hazırlanırdı. Müasir dövrdə, müxtəlif xəmindən bişirilmiş yarımfabrikatlar əsasında 200-ə qədər çeşiddə tort hazırlanır. Həmin tortların bəzədilməsi üçün yağlı kremlə yanaşı zülallı krem, bişmiş krem, xamalı və xamalı-qaymaqlı kremlərdən, pomadkadan, jelle kütləsindən və s. yarımfabrikatlardan istifadə olunur. Tortların üzərinə müxtəlif güllər, yarpaq, modernləşdirilmiş ornamentlər, şokolad fiqurları, karamel bəzəkləri, meyvə-giləmeyvə, mürəbbə, sukət, marmelad və digər forma və rəngdə şirniyyatla bəzək vurulur. Kremdən səbət, güldən, həsir və digər bəzəklər düzəldilir, ayrıca trüfel üzərində qızılgül düzəldilib tortun üstünə qoyulur. Tortların qıraqlarına biskvit və ya üyüdülmüş qoz (badam, fındıq) ovuntusu səpilir, bəzən bezədən bişirilmiş müxtəlif forma və rəngli kiçik peçenyələr yapışdırılır.

Kitabda 110-dan çox tortun resepti, hazırlanması və bəzənməsi haqqında məlumat verilir. Kitabın əvvəlki bölmələrində müxtəlif xəmir və yarımfabrikatların hazırlanması haqqında məlumat verildiyi üçün ayrı-ayrı tortların hazırlanmasında həmin əməliyyatlar bir daha təkrar edilmir. Ona görə də bu və ya digər tortu bişirmək istəyən yalnız həmin tortun izahatıyla kifayətlənə bilməz. Tortun əsas xəmiri, onun bəzən-

məsi, istifadə olunan digər yarımfabrikatların da hazırlanmasına ciddi fikir verilməli və öyrənilməlidir.

Tortların bir neçəsinin resepti dəqiqləşdirilmiş, əlavələr edilmiş və yerli xammallara uyğunlaşdırılmışdır. Ən geniş yayılmış və əksər ailələrdə bişirilən tortlarla yanaşı, bir çox yeni çeşiddə tortların resepti və hazırlanması haqqındakı məlumatlar böyük maraq doğurur. Məlum adlarla yanaşı, tortlara Azərbaycan qızlarının adı verilmişdir.

Tortların hazırlanmasında bir çox ümumi, texnoloji, gigiyenik və digər amillərə xüsusi fikir verilməlidir. Bunlardan əsasları aşağıdakılardır:

1. Bu və ya digər tortu hazırlamaq istədikdə, əvvəla reseptdə nəzərdə tutulan bütün xammalların evdə olması müəyyənləşdirilməlidir. Xammalların qarşılıqlı əvəz edilməsi hazırlanacaq tortun keyfiyyətinə və dad-tamına mənfi təsir göstərməməlidir.

2. Xammalların hamısı reseptdə göstərilən miqdarda ölçülüb götürülməli, ilkin emaldan keçirilməli və əlin altında təmiz qablarda saxlanılmalıdır.

3. Tort üçün nəzərdə tutulan və hazırlanması isti emal tələb edən yarımfabrikatlar (şərbət, pomadka, bişmiş krem və s.) əvvəlcədən bişirilməli və soyudulmalıdır. Ətirvericilər və yeyinti boyaqları yarımfabrikatlara soyuduqdan sonra əlavə edilməlidir.

4. Tortun xəmindən hazırlanan əsas yarımfabrikatı bişirilib, tərkibindən, qalınlığından və xəmirin növündən asılı olaraq 2-8 saat saxlanılıb soyudulmalı və sonra bəzədilməlidir.

5. Sonradan isti emaldan keçirilməyən yarımfabrikatlar (əsasən krem) təmiz yuyulmuş, quru və soyudulmuş qablarda hazırlanmalıdır.

6. Tortun bəzəməyə başlamazdan əvvəl əllər təmiz yuyulmalıdır (ətirli əl sabunundan istifadə olunmamalıdır). Krem çalınmalı, islatmaq üçün şərbətə konyak və digər ətirvericilər qatılmalı, bişmiş məmulat, lazım gələrsə, üfüqi şəkildə iki-üç təbəqəyə bölünməlidir. Əgər kakao tozundan istifadə oluna-

caqsa, bir qədər isidilmiş kərə yağında həll edilməli, sonra əsas kremə qarışdırılmalıdır.

7. Tort qabına və ya iri dayaz boşqaba tortun ölçüsündən 2-3 sm böyük yağlı kağız sərilməlidir. Kağızın qıraqlarını zövqünüzə görə bəzəkli ornamentlə kəssəniz, tort stolda daha yaraşlıq görünər.

8. Tortun arasına, üstünə və qıraqlarına krem çəkib, kənarlarına ovuntu səpdikdən və yaxud da xırda peçenyeler yapışdırdıqdan sonra tortqabına qoyulub bəzənməlidir.

9. Tortu 1-2 saat soyuducuda saxlayıb, sonra süfrəyə vermək, yalnız çay, qəhvə və digər isti içkilər gətirildikdən sonra tortu doğramaq məsləhətdir.

10. Qonaqlar süfrədən duran kimi və yaxud ailədə tort kəsilib yeyildikdən sonra, yerdə qalan hissə dərhal stoldan götürülüb soyuducuya qoyulmalıdır. Ev şəraitində, soyuducuda yağlı kremlə hazırlanan tortu iki gündən, zülallı, xamalı və qaymaqlı kremlə hazırlanan tortları bir gündən, bişmiş kremə hazırlanan tortu 6 saatdan çox saxlamaq məsləhət görülmür.

Tortların resepti və hazırlanması aşağıda verilir.

Admiral tortu

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 300 q., yumurta – 1 əd., soda – bir çimdik.

Krem əvəzinə cem və ya povidlo – 300 qr.

Krem üçün: xama – 200 q., toz-şəkər – 4 x.q., vanilin.

Xəmir şəkərli bərk xəmir kimi yoğrulur, 3 gündə kəsilir, nazik ayrılıb ayrı-ayrı bişirilir. Soyuduqdan sonra aralarına xamalı krem və ya cem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun üzünə nazik cem çəkib ovuntu səpilir. Şəkər kirşanı və ya qoz ovuntusu da səpmək olar.

Ailə tortu

Xəmir üçün: əla sort un – 1,5 st., nişasta – 1 x.q., yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 1 st., xama – 1 st., qatılaşıdırılmış süd – 5 x.q., soda – 0,5 ç.q. (xəmirə kişmiş və kakao tozu da tökmək olar).

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaşıdırılmış süd – 8 x.q.

Xamalı krem üçün: xama – 200 q., toz-şəkər – 4 x.q., vanilin.

Yumurtanı toz-şəkərlə çalib üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama, sonra qatılaşıdırılmış süd əlavə edib qarışdırmalı. Xəmirə 2 x.q. kişmiş və 1 x.q. kakao tozu əlavə etmək olar. Çalınmış kütləyə nişasta ilə qarışdırılmış ələnmiş un tökərək xəmir yoğurmalı; iki yerə bölüb bişirməli. Vam istilikdə bir ədəd qalın biskvit bişirib, soyuyandan sonra üfüqi şəkildə iki yerə bölmək olar. Soyuduqdan sonra kökələrin arasına və üstünə krem çəkib, artıq yağlı kremlə, qoz qırıntıları, meyvəgiləmeyvə ilə səthinə bəzəyirlər.

Arzu tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st., toz-şəkər – 0,5 st., kərə yağı – 100 q., yumurta sarısı – 3 əd., xama – 2 st., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: yumurta ağı – 3 əd., şəkər tozu – 0,5 st., mürəbbə şirəsi – 2 x.q. (çiyələk, moruq, ərik və s. Mürəbbələrin şirəsi).

Yağı toz-şəkərlə qarışdırıb, bir-bir yumurta sarısı əlavə edərək çalmalı. Üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama və ələnmiş un töküb xəmir yoğurmalı. Xəmindən 4-5 gündə hazırlayıb bir müddət soyuducuda saxladıqları sonra nazik yayaraq vam istilikdə açıq sarı rəngə qədər bişirməli, soyuduqdan sonra aralarına krem çəkib üst-üstə qoymalı. Tortu zövqünüzə görə bəzəyin.

Ayı tortu – 1

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 1st., xama – 1 st., soda – 0,5 ç.q., kakao tozu – 3 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 1st, toz-şəkər – 2/3 st., qoz ləpəsi – 0,5 st.

Şirələmək üçün: yağ – 50 q., toz-şəkər – 1 st., süd – 3 x.q., kakao tozu – 3 x.q.

Yağı şəkərlə çalaraq, soda, xama və un əlavə edib xəmir yoğurun. Xəmiri iki yerə bölün, birinə 3 çay qaşığı kakao tozu əlavə edin. Hər xəmindən 3 gündə düzəldib soyuducuya qoyun, sonra onları bir-bir yayıb vam istilikdə 10-12 dəq. bişirin. Tünd rəngli kökələrin (kakao qatılmış) səthinə xamalı krem, açıq rənglilərin səthinə isə şokoladlı şirə çəkib üst-üstə qoyun. Səthinə nazik krem çəkib qoz ovuntusu səpin.

Ayı tortu – 2

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – 1 st., bal – 3 x.q., yağ – 300 q., yumurta – 3 əd., qoz ləpəsi – 1 st., soda – 0,5 ç.q., vanilin.

Bişmiş krem üçün: süd – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., un – 2 ç.q., kərə yağı – 200 q., kakao tozu – 3 ç.q.

Yağ yumşaldılıb balla qarışdırılır, sonra toz-şəkər və bir-bir yumurta əlavə edilir. Kütləyə sürtgəclə maşında xırdalanmış qoz ləpəsi, soda, vanilin əlavə edilib qarışdırılır, ələnmiş un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmindən üç gündə hazırlanır, nazik yayılır və kalka üzərində bişirilir.

Krem hazırlamaq üçün əvvəlcə bişmiş krem hazırlanır, soyuduqdan sonra ona kakao tozu əlavə edilir. Yağ yumşalana qədər qarışdırılır, az-az kakaolu bişmiş krem əlavə edilib çalınır. Soyumuş kökələrin arasına krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun üstünə kremlə bəzək vurulur və ya qoz ovuntusu və şəkər kirşanı səpilir.

Aygün tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st., şəkər – 2 x.q., yağ – 3 x.q., bal – 2 x.q., soda – 0,5 ç.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaşıdırılmış süd – 8 x.q. (yarım banka), konyak – 1 x.q.

Undan başqa bütün xammalları qarışdırıb qabı çalınmış kütlə ilə birlikdə su hamamında şəkər kristalları əriyənə qədər saxlamalı, sonra un qatıb xəmir yoğurmalı. Xəmindən 8 ədəd kiçik kündə düzəldib nazik lavaşlar yaymalı. Lavaşların səthinə un səpib vaxt istilikdə 8-10 dəq. bişirməli. Soyumuş kökələri krem çəkib üst-üstə qoyun və artıq qalmış kremlə səthinə müxtəlif bəzəklər vurun.

Aysel tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st., marqarin – 100 q., toz-şəkər – 3 x.q., yumurta sarısı – 2 əd., soda – 0,5 ç.q.

Zülallı xəmir üçün: yumurta ağ – 2 əd., toz-şəkər – 1 x.q., nişasta – 1 x.q., alma – 0,5 kq (orta irilikdə 6-8 əd.).

Şəkər, yağ, yumurta sarısı və soda qarışdırılıb üzərinə un əlavə edilir və yoğrulmuş xəmir 1 saat soyuducuda saxlanılır. Xəmir yayılıb, formanın qıraqlarına 1-2 sm qaldırmaq şərti ilə qoyulur. Yumurtanın ağını köpük əmələ gələnə qədər çalıb az-az toz-şəkər və nişasta əlavə edilir. Almanın qabığı və özəyi təmizlənilib kiçik kublar şəklində doğranılır, formada ki xəmirin üstünə bir bərabərlikdə yayılır, sonra üzərinə çalınmış yumurta ağ – tökülüb vaxt istilikdə 20-25 dəq. bişirilir.

Almalı beze tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., yumurta sarısı – 3 əd., toz-şəkər – 8 x.q., xama – 1,5 banka (300 q.), soda – 0,5 ç.q., kərə yağı – 400 q.

Zülallı krem üçün: yumurta ağ – 3 əd., toz-şəkər – 4 x.q., alma – 0,5 kq (orta irilikdə 6-8 əd.).

Yağı şəkər və yumurta sarısı ilə yaxşı çalınmalı, soda ilə qarışdırılmış xama və un əlavə edib qatı xamaya bənzər xəmir yoğurmalı. Xəmiri formaya töküüb, qabığı soyulmuş almanı isə dilimləyib 3 dəq. şirin suda bişirməli (yerdə qalan suyu soyududan sonra kompot əvəzinə içmək olar), aşızənə töküüb suyu süzülənə qədər saxlamalı. Bişmiş tortun üstünə alma dilimlərini düzüb üzərinə zülallı krem çəkməli, bir bərabərlikdə yayıb səthi qurumaq üçün 15 dəq. söndürülmüş qızdırıcı şəkərlə qoyulmalı.

Axşam tortu

Toz-şəkər – 1st., kakao tozu – 1 x.q., su – 200 q. + 3 x.q., sürtgəcdən keçirilmiş peçenye – 200 q., sürtgəcdən keçirilmiş qoz ləpəsi – 3 x.q., kişmiş – 2 x., yumurta ağ – 1 əd., şəkər tozu kirşanı – 1 ç.q.

Kakao tozu ilə toz-şəkərin üzərinə 3 x.q. su töküüb qızdırmalı və şəkər əriyənə qədər qarışdırmalı. Ayrıca 200 ml. su qaynadıb üzərinə 200 q. peçenye ovuntusu, qoz ləpəsi və kişmiş qatmalı, kakaolu şəkər şərbətini əlavə edib çalınmalı. Yumurtanın ağını köpük əmələ gələnə qədər şəkər kirşanı ilə açıb peçenyenin üstünə tökməli. Qarışığı perqament kağızına büküb soyuducuya qoymalı. Tortun yumşaq olmasını istəyirsinizsə, üzərinə 100 q. yağ əlavə edib qarışdırdıqdan sonra soyuducuya qoyun.

Bayram tortu

Xəmir üçün: yumurta – 6 əd., toz-şəkər – 1st. + 3 x.q., xama – 1,5 st., un – 2,5 st., vanilin – bir çimdik.

Pomadka üçün: süd – 0,5 st., şəkər – 1 st., yağ – 1 ç.q.

Yumurtanın sarısını ağından ayırın. Yumurta sarısını 1 st. toz-şəkərlə ağarana qədər çalın, üzərinə vanilin əlavə edib qarışdırın. Sonra yumurtanın ağına 3 ç.q. şəkər əlavə edib çalın. Əsas kütləyə qatıb un əlavə edərək xəmir yoğurun. Xəmiri içərisi yağlanıb çörək ovuntusu səpilməli formada 20-25 dəq.

bişirin. Tortun üzərinə pomadka çəkin və yaxud şəkər kirşanı səpin.

Pomadkanı hazırlamaq üçün südü şəkərlə qaynadın, qalın sap və ya çox yumşaq kürəcik nümunəsinə qədər bişirin, qaynar-qaynar çalıb ağardın. Üzərinə 1 ç.q. yağ əlavə edib qarışdırın və tortun üzərinə çəkin. Tortu sukat, giləmeyvə, mürəbbə və ya qozla bəzəyin.

Bakı tortu

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 200 q., xırdalanmış qoz və ya badam ləpəsi – 1 st., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaşıdırılmış süd – 8 x.q., vanilin, konyak – 1 x.q.

Yumurtanı şəkərlə ağarıncaya qədər çalın. Sonra yumşaldılmış yağ, badam və ya qoz ləpəsi və soda qatıb xeyli qarışdırın. Un əlavə edib xəmir yoğurun. Alınmış xəmiri 3 bərabər hissəyə ayırın. İsidilmiş tavanı yağlayıb həmin xəmirləri ayrı-ayrılıqda çox da isti olmayan duxovkada 20-25 dəq. ərzində bişirin. Tavanın içinə perqament kağızı (kalka) salmaq olar.

Bişirilmiş qoğallar soyuduqdan sonra hər birinə krem çəkib üst-üstə yığın, səthinə də krem çəkib badam və ya qoz ovuntusu səpin.

Ballı tort – 1

Xəmir üçün: yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 1 st., bal – 3 x.q., xama – 2 x.q. (və ya yağ – 2 x.q.), soda – 0,5 ç.q., un – 2,5 st.

Krem üçün: xama – 200 q., (1 banka), toz-şəkər – 4 x.q.

Səthinə səpmək üçün xırdalanmış qoz ləpəsi – 1,5 st.

Bal, toz-şəkər, kərə yağı (və ya xama) çalınır, zəif istilikdə şəkər əriyənəcən qarışdırmaq şərti ilə qızdırılır. Kütləyə soyuduqdan sonra yumurta, soda, duz və axırda un əlavə edib

lib bərk xəmir yoğrulur. Xəmir üç yerə bölünür, nazik yayılıb ayrı-ayrılıqda 180-200°C temperaturda 5-7 dəq. bişirilir.

Bişirilmiş kökələr soyudulur, aralarına xamalı krem sürtülür, üst-üstə qoyulur, səthinə krem çəkilib narın qoz ləpəsi səpilir.

Ballı tort – 2

Xəmir üçün: un – 2,5 st., bal – 2 x.q., toz-şəkər – 1 x.q., yumurta – 3 əd., marqarin – 100 q., soda – 0,5 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 200 q., toz-şəkər – 1 st.

Bişmiş krem üçün: süd – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., un – 2 ç.q., vanilin.

İri qazana su töküüb içərisinə nisbətən kiçik boş qazan yerləşdirin. Su qaynadıqdan sonra boş qazana marqarin, bal, yumurta, şəkər, soda əlavə edib çalın, şəkər və bal kristalları əridikdən sonra un əlavə edib xəmir yoğurun, 5-7 dəq. xəmiri isidib ondan 8 nazik kökə bişirin. Kökələrə xamalı və ya bişmiş krem çəkib üst-üstə qoyun. Səthinə qıraqlarından çıxan ovuntu səpin.

Barat tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., şəkər – 3 st., camış qatığı – 3 st., kakao tozu – 3 x.q., soda – 2 ç.q.

Krem əvəzi – 1 st. çiy mürəbbə (şəkərli püre).

Xammalları qarışdırıb üç yerə bölün və ayrı-ayrılıqda bişirin. Soyuduqdan sonra arasına meyvə püresi çəkib üst-üstə qoyun. Tortun üzərini mürəbbə, sukat və təzə giləmeyvələrlə bəzəyin.

Bahar tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz şəkər – 1,5 st., yumurta – 9 əd., şəkər kirşanı – 3 x.q.

Krem üçün: süd – 1 st., yumurta – 3 əd., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., un – 2 ç.q., kərə yağı – 200 q., vanilin.

Yumurtanın ağını sarısından ayırın. Yumurta sarısını toz-şəkərlə ağarana və həcmi 2-2,5 dəfə artana qədər çalın. Yumurta ağını köpük əmələ gələnə qədər çalın ona şəkər kirşanı əlavə edin. Çalıntıları ehmalca qarışdırın. Ələnmiş un tökü biskvit xəmiri yoğurun. Xəmiri yağlanıb un səpilməmiş və ya perqament kağızı sərilmiş formanın $\frac{3}{4}$ hissəsindən çox olma- maq şərtilə tökü 180-200°C temperaturda 45-50 dəq. ərzində bişirin. Bişirilmiş biskvit soyuduqdan sonra iki yerə bölün, arasına və qıraqlarına krem çəkin, yerdə qalan kremə səthini bəzəyin.

Krem hazırlamaq üçün bişirilib soyudulmuş kremə yumşaldılmış kərə yağı əlavə edilir, köpük alınanacan səylə çalınır.

Biskviti islatmaq üçün yarım stəkan konyakla ətirləndirilmiş şəkər şərbəti götürülə bilər.

Beze tortu – 1

Xəmir üçün – yumurta ağ – 8 əd., toz-şəkər – 2 st., vanilin.

Qaymaqlı krem üçün: 35%-li qaymaq – 1 st., şəkər kirşanı – 2 ç.q.

Yumurta ağını soyudub köpük alınana qədər çalın, axırda 1 st. toz-şəkər əlavə edib bir qədər çaldıqdan sonra, yerdə qalan 1 st. şəkəri tökü qışıqla qarışdırın. Qənnadı formasını yağlayıb un səpməli və çalıntının $\frac{2}{3}$ hissəsini oraya tökü hamarlamalı. Tortu 120°C istilikdə 20-30 dəq. bişirməli. Qalan beze kütləsini qənnadı kisəsindən və ya çay qasığı ilə yağlanıb un səpilməmiş qənnadı təbəqəsinə çökürüb həmin temperaturda bişirin. Soyuduqdan sonra kiçik bezeləri qaymaqlı kremə batırıb tortun qıraqlarına yapışdırın. Tortun ortasını qaymaqlı kremə bəzəyin.

Krem üçün yağlı yumurtalı kremdən də istifadə etmək olar. Bu məqsədlə 200 q. kərə yağı, 6 əd. yumurtanın sarısı, 50 q. ara və 0,5 st. qəhvə dəmi götürmək lazımdır. Yumurtanın

sarısı 1 st. toz-şəkərlə çalınır, üzərinə yağ əlavə edilir. Çalıntıya ara və qəhvə dəmi əlavə edilir.

Beze tortu – 2

Xəmir üçün: yumurta ağ – 7 əd., toz-şəkər – 63 ç.q. (2,5 st).

Krem üçün: kərə yağı – 400 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka, (400 q.), kakao tozu – 2, 3 ç.q.

Səthini bəzəmək üçün – 1 plitka şokolad və ya xırdalanmış qoz ləpəsi.

Yumurtanın ağını soyudub köpük əmələ gəlincə çalın, əvvəlcə 2-3 ç.q., sonra 5 ç.q. toz-şəkər qatıb yenidən çalın, axırda şəkərin hamısını qatıb qarışdırın. Qənnadı təbəqəsinə bir qədər isidib yağ sürtün və un səpin. Çalınmış kütləni qənnadı kisəsindən, biri digərindən 3-4 sm. aralı xırda peçenyə formasında çökürərək 120°C istilikdə bişirin. Bişmiş bezeləri tort qabına və ya dayaz iri boşqaba bir lay düzüb, üzərinə krem çəkin, ikinci dəfə yerdə qalan bezeləri düzüb yenə krem çəkin, ikinci dəfə yerdə qalan bezeləri düzüb yenə krem çəkin, üstünə xırdalanmış qoz ləpəsi və ya sürtgəcdən keçirilmiş şokolad səpin.

«Birinci sinif» tortu

Xəmir üçün: un – 1st, qatılaştırılmış süd – 1 banka, yumurta – 2 əd., marqarin – 100 q., soda – 0,5 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 0,5 st., toz-şəkər – 0,5 st.

Şokoladlı şirə üçün: süd – 2 x.q., toz-şəkər – 5 x.q., kərə yağı – 50 q., kakao tozu – 1 x.q.

Bütün xammallar qarışdırılır, un qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmindən 4-5 gündə hazırlanıb nazik kökələr bişirilir, soyuduqdan sonra aralarına xamalı krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun səthinə şokoladlı şirə çəkilir.

Şokoladlı şirəni hazırlamaq üçün xammallar qazana tökülüb qarışdırılaraq qızdırılır, qatılaşanacan bişirilir və isti-

isti tortun səthinə və qıraqlarına çəkilir. Tortun səthinə meyvə və sukata bəzəmək olar.

Vəfa tortu

Xəmir üçün: yumurta – 4 əd., süd – 1 st., un – 2,5-3 st., soda 1 ç.q.

Şirə üçün: bal – 1 st., şəkər – 1 st.

Qızartmaq üçün bitki yağı.

Yumurtanı çalıb süd və soda əlavə etməli, un qatıb bərk xəmir yoğurmalı. Əriştə xəmirindən bir qədər qalın xəmir yayıb, kibrit çöpləri boyda doğrayın və bitki yağında qızardın.

Balı şəkərlə 2-3 x.q. su əlavə etməklə qarışdırıb 4-5 dəq. qaynadın. Sonra qızardılmış çöpləri emalı qabda üzərinə isti şüşə töküüb qarışdırın, kalka və ya perqament kağızına büküb tor forması verin.

Qara qarağath tort

Xəmir üçün: un – 2,5 st., yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 1 st., süd – 1 st., soda – 1 ç.q.

Krem əvəzinə 1 st. qara qarağat püresi və ya mürəbbəsi.

Bütün xammallar qarışdırılıb iki-üç kökə bişirilir, soyududan sonra arasına qara qarağat püresi çəkilib üst-üstə qoyulur, üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Qarabala tortu – 1

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3 əd., əzilmiş qara gilə püresi – 1 st., süd və ya xama – 1 st., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: xama – 0,5 st., toz-şəkər – 1 st.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 1 st., su – 1 st., konyak – 1 x.q.

Yumurtanı şəkərlə çalıb, üzərinə əzilmiş qara gilə püresi, süd və ya sirkə ilə qarışdırılmış soda və un əlavə edib xəmir yoğrulur. Yağlanıb un səpilmiş formada 190-200°C isti-

likdə 30-35 dəq. bişirilir. Bişmiş kökə üfqi şəkildə iki təbəqəyə kəsilir, şərbətlə isladılır, arasına və üstünə krem çəkilir.

Qarabala tortu – 2

Xəmir üçün: un – 1 st., nişasta – 1 x.q., manna yarması – 1 x.q., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3 əd., xama – 1 st., qara gilə püresi – 1 st., yağ – 4 x.q., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: xama – 0,5 st., toz-şəkər – 1 st.

İslatmaq üçün şərbət: toz-şəkər – 1 st., su – 1 st., vanilin.

Manna yarmasını xama ilə qarışdırıb isladır, unu nişasta ilə qarışdırıb ələyirlər. Şəkərin üzərinə yağ, yumurta əlavə edilib qarışdırılır, üzərinə qara gilə püresi, soda ilə qarışdırılmış xama və un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmirdən bir ədəd qalın və ya iki ədəd nazik kökə bişirilir, soyudulur, şərbətlə isladılır, arasına və üstünə xamalı krem çəkilib soyuducuya qoyulur. Tort üçün yağlı, bişmiş və zülallı kremlərdən də istifadə etmək olar.

Qara gavalı tortu

Xəmir üçün: un – 1 st. + 3 x.q., şəkər – 4 x.q., üyüdülmüş qoz ləpəsi – 0,5 st., yumurta – 2 əd., bal – 4 x.q., soda – 0,5 ç.q., limon şirəsi – 1 əd.

Krem üçün: qara gavalı qurusu – 300 q., qoz ləpəsi – 1 st., yağ – 200 q., (və ya xama – 1 st.), şəkər – 1 st.

Yumurtanı şəkərlə çalıb üzərinə limon şirəsi ilə söndürülmüş soda, bal əlavə edilib qarışdırılmalı, un töküüb nisbətən bərk xəmir yoğurmalı. Xəmiri 4 hissəyə bölüb nazik yayın və yağlanıb un səpilmiş formada bişirin.

Kremi hazırlamaq üçün qara gavalını 5 saat isladıb, ot maşınından keçirin. Şəkəri yağla (və ya xama ilə) çalıb üyüdülmüş qoz ləpəsi və qara gavalı püresi əlavə edib səylə qarışdırın. Kremi kökələrin aralarına sürtüb üst-üstə yığın, üzərinə qoz ovuntusu səpin. Şəkər kirşanı da səpmək olar.

Qaraçı tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., manna yarması – 0,5 st., toz-şəkər – 1,5 st., yumurta – 2 əd., kərə yağı və ya marqarin – 100 q., kefir və ya qatıq – 1 st., qara giləs püresi – 0,5 st., soda – 1 ç.q., limon turşusu – bir çimdik.

Krem üçün: 150 q. kərə yağı ilə – 6 x.q. qatılaştırılmış süd və yaxud xama – 1 st., şəkər – 0,5 st. çalınmaqla hazırlanır.

Xəmir «Qarabala tortu – 1»-də olduğu kimi hazırlanır. 3-4 kökə bişirilir, aralarına və üstünə krem çəkilib üst-üstə qoyulur.

Qaraca qız tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., süd – 1 st., yumurta – 2 əd., qarağat püresi – 1 st., soda – 1 x.q.

Krem əvəzinə 1 st. mürəbbə və ya cem.

Qarağat püresinə şəkər və soda əlavə edib qarışdırılmalı, 1 saat saxladıqdan sonra üzərinə süd, yumurta və un əlavə edib xəmir yoğurmalı. Tortu bişirib soyutduqdan sonra mürəbbə və ya cem ilə bəzəməli.

Qarışqa yuvası tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., şəkər – 0,5 st., marqarin – 200 q., xama – 0,5 st., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka.

Yağı şəkərlə qarışdırıb üzərinə soda ilə çalınmış xama əlavə edin, un töküb bərk xəmir yoğurun. Xəmiri atçəkən məşindən keçirib qənnadı təbəqəsində yerləşdirin və bişirin.

Bişmiş kökəni bir qədər iri ovub yağlı kremə qarışdırın, boşqaba təpəcik şəklində yığıb üstünə sürtgəcdən keçirilmiş şokolad səpin.

Qəmərtortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 0,5 st., yumurta sarısı – 4 əd., yumşaldılmış yağ – 100 q., spirt – 1 ç.q., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: süd – 18 x.q., kakao tozu – 2-3 ç.q., şəkər – 1 st., kərə yağı – 100 q.

Şəkərli xəmir yoğurub 2 və ya 3 kökə yayın. Yumurta ağını toz-şəkərlə çalib üzərinə xırdalanmış qoz ləpəsi əlavə edin. Kökələri bir-bir qənnadı təbəqəsinə qoyub arasına çalınmış qozlu yumurta ağı sürtün, tortu vaxt istilikdə 25-30 dəq. bişirin.

Krem üçün nəzərdə tutulan südü, şəkəri və kakao tozunu 10-15 dəq. bişirin, soyudub yağla çalın. Kremə tortun səthinə bəzək vurun.

«Qənaətçil» tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3 əd., yağ – 1 x.q., cem – 2 x.q., süd – 3 x.q., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: süd – 100 q., toz-şəkər – 4 x.q., yumurta – 1 əd., un – 1 ç.q., vanilin, xırdalanmış qoz ləpəsi – 1 st.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q., konyak – 1 x.q.

Yağı, şəkəri və yumurta sarısını qarışdırıb üzərinə soda, süd və un, axırda çalınmış yumurta ağı əlavə edib xəmir yoğurun. Bişirib üç təbəqəyə bölün, şərbətlə isladın, bişmiş krem çəkib, cem və qoz ovuntusu ilə bəzəyin.

Qəhvəli tort

Xəmir üçün: un – 1,5 st., xama – 2 st., yumurta – 2 əd., qəhvəli qatılaştırılmış süd – yarım banka (200 q.), soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., qəhvəli qatılaştırılmış süd – yarım banka, vanilin.

Yumurtanı yağ və qəhvəli qatılaştırılmış südlə çalib üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama, un əlavə edib xəmir yoğun.

run. Xəmiri formaya yayıb bişirin, soyuyandan sonra iki təbəqəyə kəsib arasına və üstünə krem çəkin. Tortu öz zövqünüzdə görə bəzəyin.

Qeyd: qəhvəli qatılaştırılmış süd olmadıqda adi şəkərlə qarışdırılmış südə 2-3 ç.q. tez həll olan qəhvə tozu əlavə edib, bir qədər isidin və krem çalmaq üçün otaq temperaturuna kimi soyudun.

Qız qalası tortu

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 1,5 st., kərə yağı – 100 q., xama – $\frac{3}{4}$ st., yumurta sarısı – 3 əd., soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik.

Zülallı krem üçün – yumurta ağ – 3 əd., toz-şəkər – 4 x.q.

Yağlı krem üçün – kərə yağı – 100 q., qatılaştırılmış süd – 4 x.q., vanilin, şəkər kirşanı - 2 x.q., kakao tozu – 1 x.q.

Üzərinə səpmək üçün qoz ləpəsi ovuntusu – 3 x.q.

Kərə yağı, şəkər və duz qarışdırılır, üzərinə yumurta sarısı əlavə edilib çalınır. Soda xama ilə qarışdırılıb yağlı kütlənin üzərinə tökülür, un əlavə edilib xəmir hazırlanır. Xəmindən 2 pay 6-8 mm qalınlığında yayılıb ayrı-ayrılıqda 250°C temperaturda 10-13 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra birinci təbəqənin üzərinə yağlı krem çəkib ikinci təbəqənin üzərinə qoyun. Tortun səthinə krem çəkilib, əvvəlcədən şəkər pomadkasından hazırlanmış «Qız qalası» fiquru qoyulur, zülallı kremə və tortun üzərinə qoz ovuntusu səpməklə bəzənir.

Qızıl açar tortu

Xəmir üçün: un – 2,5 st., toz-şəkər – 1 st., xama – 1 st., marqarin – 200 q., yumurta sarısı – 3 əd., soda 0,5 ç.q.

Krem üçün: iris – 200 q., süd – 1-1,5 st., yağ – 200 qr., şəkər – 0,5 st.

Yumurtanı şəkərlə çalıb, üzərinə yağ, soda ilə qarışdırılmış xama və un əlavə edib xəmir yoğurun. Xəmindən nazik yuxalar yayıb bişirin.

Krem hazırlamaq üçün irisi süddə 15-20 dəq. qaynadıb, şəkər və yağ əlavə edin, yenidən 20 dəq. bişirin. Bişirilmiş kremi qaynar yuxalara çəkib üst-üstə yığın, axıncı təbəqəni quru saxlayıb üstünə ağır yük qoyun. Tortu süfrəyə verdikdə səthinə şəkər kirşanı səpin.

Qızığız tortu

Xəmir üçün: un – 4 st., toz-şəkər – 1 st., yağ – 100 q., xama – 0,5 st., yumurta sarısı – 2 əd., soda – 0,5 ç.q., duz, vanilin – bir çimdik.

Tortun arasına içlik üçün: alma – 5-6 əd. və ya kişmiş – 1 st.

Beze kütləsi üçün: yumurta ağ – 2 əd., toz-şəkər – 0,5 st.

Bütün xammalları qarışdırıb bərk tozvari (dağılan) kütlə şəklində xəmir hazırlayın. Xəmiri iki hissəyə bölüb bir hissəsini yağlanmış formaya 1 sm qalınlığında yayın, üzərinə sürtgəcdən keçirilmiş alma və ya xırdalanmış kişmiş töküüb, xəmirin ikinci hissəsini də 1 sm qalınlığında yayın. Formadakı tortu vaxt istilikdə 30 dəq. bişirib, üzərinə çalınmış beze kütləsini eyni qalınlıqda yayın və yenidən 15 dəq. bişirin.

Qış tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., su – 1 st., xama – 100 q., yumurta – 2 əd., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: xama – 200 q., toz-şəkər – 0,5 st. vanilin.

Toz-şəkərlə suyu qaynadıb şərbəti soyutmalı, üzərinə xama, yumurta və soda əlavə edib qarışdırılmalı, un töküüb xəmir yoğurmalı, Xəmindən 3 kündə hazırlayıb yaymalı və ayrı-ayrılıqda bişirməli. Bir qədər soyuduqdan sonra aralarına xammal krem sürtüb üst-üstə qoymalı. Səthinə mürəbbə ilə bəzəmək olar.

Qozlu tort

Xəmir üçün: un – 1 st., yumurta – 6 əd., toz-şəkər – 1,5 st., xırdalanmış qoz ləpəsi – 1 st., soda – 0,5 ç.q., sirkə – 0,5 ç.q.

Südlü şirə üçün: süd – $\frac{1}{4}$ st., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st.

Bişmiş krem üçün: süd – $\frac{3}{4}$ st., toz-şəkər – 0,5 st., yumurta – 1 əd., un – 1 x.q., konyak – 1 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaştırılmış süd – 3 x.q., konyak – 1 x.q.

Xəmir hazırlamaq üçün toz-şəkər yumurta ilə şəkər tam əriyənə və həcmi 2-2,5 dəfə artana qədər çalınır, üzərinə sirkədə söndürülmüş soda, xırdalanmış qoz ləpəsi və ələnmiş un qatılıb duru xəmir yoğrulur. Forma yağlanıb içərisinə dibini və qıraqlarını örtmək şərti ilə perqament kağızı sərilir və xəmir oraya tökülür. Tort 190-210°C temperaturda 40 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra tortu iki təbəqəyə bölüb onları südlü şirə ilə isladılar. Şirə hazırlamaq üçün südlə toz-şəkər qarışdırılıb qaynayana qədər qızdırılır.

Tortun alt təbəqəsinə bişmiş krem sürtüb, ikinci təbəqə ilə örtülür, üstünə yağlı krem çəkilir. Artıq kremlə tort müxtəlif formada bəzənir. Bişmiş və yağlı krem adi qaydada hazırlanır.

Qrilyaj tortu

Xəmir üçün: yumurta sarısı – 3 əd., un – 2 st., toz-şəkər – 100 q., yağ – 200 q., qoz ləpəsi – 1 st., soda – 0,5 ç.q.

Krem əvəzi 1 banka qatılaştırılmış südü 1,5 saat bişirməli.

Yumurtanı şəkər və soda ilə qarışdırıb yağ, üyüdülmüş qoz ləpəsi, un əlavə edib xəmir yoğurmalı. 3 kündəyə bölüb ayrı-ayrılıqda bişirməli. Sonra kökələrin arasına qatılaştırılmış süd çəkib üst-üstə qoyun. Tortun üzərini zövqünüzə görə şokolad ovuntusu, qrilyaj konfeti ovuntusu ilə bəzəyin. Tortun səthinə şokoladlı şirə də çəkmək olar.

Quş südü tortu – 1

Xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4 əd., yağ – 130 q., kakao tozu – 3 ç.q., soda – 0,5 ç.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaştırılmış süd – 400 q.

Bişmiş krem üçün: toz-şəkər – 1 st., süd – 2 st., manna yarması – 3 x.q., yağ – 300 q., limon – 1 əd.

Şokolad şirəsi üçün: toz-şəkər – 0,5 st., süd – 3 x.q., kakao tozu – 5 x.q., yağ – 50 q.

Yağı isidib üzərinə toz-şəkər tökün və arası kəsilmədən çalıb bir-bir yumurta əlavə edin. Üzərinə söndürülmüş soda və un əlavə edib xəmir yoğurun, xəmiri iki yerə bölün. Bir hissəsinə kakao tozu qatın. Ayrı-ayrılıqda iki kökə bişirin, soyuduqdan sonra ortadan üfqi istiqamətdə iki yerə kəsin. Aralarına yağlı krem sürtüb ayrı-ayrılıqda yapışdırın.

Südlə manna sıyığı bişirib soyudun, üzərinə sürtgəcdən keçirilmiş qabıqlı limon, şəkər və axırda yağ əlavə edib köpük əmələ gələnə qədər çalın. Açıq rəngli kökənin üstünə 1,5-2 sm. qalınlığında krem çəkib, tünd rəngli kökəni üstünə qoyun, tortun üzərini və qıraqlarını şokolad şirəsi ilə şirələyin.

Şokolad şirəsini hazırlamaq üçün kiçik qazanda və ya emallı çuxurda bütün xammalları qarışdırın və qatılaşana kimi bişirin.

Quş südü tortu – 2

Biskvit üçün: yumurta – 4 əd., toz-şəkər – 1 st., əla sort un – 1 st.

Krem üçün: jelatin – 40 q., süd – 1 st., kərə yağı – 300 q., yumurta – 10 əd., toz-şəkər – 2 st., əla sort un – 1 x.q.

Şokoladlı şirə üçün: toz-şəkər – 0,5 st., süd – 3 x.q., kakao tozu – 5 x.q., yağ – 50 q.

Biskviti hazırlamaq üçün yumurtanın üzərinə toz-şəkər töküüb həcmi 2-3 dəfə artana qədər çalınmalı, un əlavə edib dərhal qarışdırılmalı, içərisinə perqament kağızı və ya kalka səril-

miş formada 30-35 dəqiqə ərzində 180-200°C istilikdə bişirməli.

Kremi hazırlamaq üçün əvvəlcə jelatini 150 ml. (yarım stəkandan bir qədər çox) ilıq suda 30 dəq. islatmalı, 10 yumurta sarısını 1 st. toz-şəkərlə bir qədər çalib üzərinə süd və un tökməli, qarışdırıb su hamamında qaynayana qədər qızdırmalı. Soyudub üzərinə 300 q. kərə yağı və vanilin əlavə edib krem çalmalı. İsladılmış jelatini qarışdırıb qızdırmalı, həll olduqdan sonra süzməli, bir qədər soyutmalı.

10 yumurta ağını 1 st. toz-şəkərlə səylə çalmalı. Çalıntının üzərinə dərhal jelatin məhlulu əlavə edib yenidən çalmalı və əvvəlcədən hazırlanmış yağlı kremə qarışdırmalı.

Bişirilib soyudulmuş biskvit bərabər qalınlıqda iki yerə bölünür, alt təbəqəyə soyumamış, lakin bərkiməyə başlayan krem çəkilir, üzərinə üst təbəqə qoyulub səthinə şokolad şirəsi çəkilir.

Şokoladlı şirəni hazırlamaq üçün reseptdəki bütün xammallar qarışdırılır, qaynayana qədər qızdırılır. Bir qədər soyudub tortun üzərinə və qıraqlarına çəkilir.

«Didmə» tortu

Xəmir üçün: əla sort un – 3,5 st., toz-şəkər – 1 st., marqarin və ya kərə yağı – 300 q., yumurta – 1 əd., soda -1 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 150 q., qatılaştırılmış süd – 200 q., vanilin.

Unun üzərinə toz-şəkər, kərə yağı, yumurta və soda töküb taxta üstündə (vərdəndə) iri bıçaqla döyəcləyin. Yumşaq xəmir alındıqdan sonra onu 10-15 dəq. soyuducuda saxlayın. Tavanı bir qədər isidib dibini yağlayın. Soyuducudan çıxarılmış xəmiri sürtgəcin iri gözündən keçirməklə bir bərabərlikdə tavaya töküb 30-35 dəq. vaxt istilikdə bişirin. Soyuduqdan sonra biskviti nazik bıçaqla 2 yerə bölün. Arasına və üstünə krem çəkin. Tortun üstünü xırdalanmış qozla bəzəməyə daha yaxşı olar.

Ev tortu

Xəmir üçün: un – 2,5 st., marqarin – 400 q., yumurta – 1 əd., su – 1 st., soda – 1 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaştırılmış süd – 400 q.

Unu yağla ovuşdurub üzərinə suda çalınmış yumurta, sonra soda və duz çiləyib qarışdırmalı, xəmir yoğurub bir müddət soyuducuda saxlamalı. 5-6 ədəd nazik kökə bişirib, soyuduqdan sonra aralarına krem sürtərək üst-üstə qoyun.

Xəmir yağlı olduğuna görə yağlı krem əvəzinə xamalı krem və yaxud da bişmiş krem də götürmək olar.

«Əcəb» tortu

Biskvit xəmiri üçün: 1) yumurta – 9 əd., toz-şəkər – 9 x.q., un - 6 x.q., nişasta 1,5 x.q., 2) yumurta – 6 əd., toz-şəkər - 6 x.q., un – 4 x.q., nişasta – 1 x.q; 3) yumurta – 3 əd., toz-şəkər – 3 x.q., un – 2 x.q., nişasta – 0,5 x.q.

İslatmağa şərbət üçün: toz-şəkər – 1,5 st, su – 1,5 st., konyak – 5 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 800 q., qatılaştırılmış süd – 2 banka, şəkər kirşanı – 1 st., vanilin – 1 /4 ç.q. (Qatılaştırılmış süd olmazsa 1 litr südə 3 st. toz-şəkər əlavə edib bir qədər qatılaşana qədər bişirib soyudulur), kakao tozu – 5 x.q.

Beze üçün: yumurta ağı – 4 əd., toz-şəkər – 1 st.

Bəzəmək üçün qırmızı, sarı və yaşıl rəngli yeyinti boy-aqları.

Yumurtanı isitməklə biskvit xəmiri hazırlayıb ayrı-ayrılıqda, biri digərindən kiçik olmaqla üç ədəd biskvit bişirin. Biskvitləri bişirildiyi formada 6-9 saat soyudun. Biskvitlə yanaşı 4 ədəd yumurta ağından beze kütləsi çalib, yarısını qırmızı yeyinti boyacağı ilə rəngləyin. Yağlanıb un səpilmiş qənnadı formalarına müxtəlif formada (gül, dilikli dairələr və s.) bezələr çökdürüb 120°C temperaturda bişirin. Eyni zamanda islatmaq üçün şərbət bişirin, soyuduqdan sonra ona konyak əlavə edin.

Yağlı kremi çalib üçdən bir hissəsinə 3 x.q., kakao tozu qatıb, ayrıca qabda şokoladlı krem hazırlayın. Kremdən bir qədər götürüb qırmızı rəngli yeyinti boyağı qatın. Yeyinti boyağı olmazsa, kremə 2-3 x.q. ələkdən keçirilmiş qarağat və ya albalı püresi (çiy mürəbbə) qatmaq olar.

Biskvitlərin hər birini üfüqi şəkildə kəsin. İçərisinin yumşaq hissəsindən nazik tikələr kəsib ovun (təxminən 2 st.) ayrıca qabda üzərinə 2 x.q. kakao tozu və bərk trüfel kütləsi alınana qədər konyaklı şərbət əlavə edib möhkəm yoğurun. Kütlədən 20-25 əd. uzunsov konusvari formada trüfellər hazırlayın.

Kəsilmiş biskvitlərin alt qatını azacıq şərbətlə isladıb, nazik krem (ağ rəngli) çəkin. O biri təbəqələri üstünə qoyub onları da şərbətlə isladın. Tortların üstünə və qıraqlarına şokoladlı krem çəkin. Tortları üst-üstə qoyub qıraqlarına növbə ilə bişirilib soyudulmuş ağ və çəhrayı rəngli beze peçenyələrini yapışdırın. Tortu içərisinə perqament kağızı sərilmiş karton qutuya və ya iri podnosa (dövrəyə) qoymaq lazımdır.

Qənnadı kisəsinin ucuna xüsusi dəmir trubka qoyub, içinə çəhrayı və ya qırmızı-bənövşəyi rəngli (qarağat püresi əlavə edildikdə belə rəng alınır) krem tökün. Trüfeli kiçik ağaca və ya çəngələ keçirin, kremi kisədən sıxmaqla alınan gül ləçəklərindən onun üzərində qızılgül düzəldin. Başqa ucu şiş nazik ağacı gülün ortasından trüfelə batırıb alt hissədəki ağacı çıxarın və gülü ehmalca tortun üstünə qoyun. Beləliklə, tortu zövqünüzə görə ağ-çəhrayı güllərlə, yaşıl yarpaqlarla bəzəyin. Bu torta 20-25 ədəd müxtəlif rəngli gül qoymaq olar. Güllərin 10-12 ədədi dairəvi olaraq birinci biskvitin, 6-8 ədədi ikincini, 4-5 ədədi isə ən üstdəki kiçik biskvitin üzərinə qoyulur.

Əgər krem azlıq edərsə, əlavə olaraq 200 q. kərə yağı və 8 x.q. qatılaşdırılmış südlə yenidən krem hazırlamaq olar.

Bu tortun ən üst qatında kremə iki ürək şəkli çəkilib içərisində qız və oğlanın adı yazılır, onların alt hissəsində sarı rəngli kremə iki üzük həkk olunur, ürək şəkillərinin üst tərəfində «xoşbəxt olsunlar» sözləri yazılır və beləliklə nişan tortu hazırlanıb qız evinə aparılır. Bu zaman cəmi 21 ədəd qızılgül

hazırlanmalıdır. Bunlardan 12 ədədi birinci biskvitin üstünə, 8 ədədi isə ikinci biskvitin üstünə, biri isə ürək şəkillərinin arasında yerləşdirilir. Qızılgüllərin ətrafına yaşıl kremə yarpaqlar qoyulur.

Bu tortu hər kəs öz istəyindən və bacarığından asılı olaraq şəkərli xəmirdən, qat-qat xəmirdən, qozlu-zülallı xəmirdən və yaxud da müxtəlif xəmirlərdən hazırlanmış yarımfabrikatların kombinləşdirilməsindən də hazırlaya bilər. Məsələn, ən aşağı iri qat şəkərli xəmirdən, ortadakı qat biskvit xəmirindən, ən üstdəki qat isə zülallı kütlədən (beze və ya ideal tortu kimi) hazırlana bilər. Bəzədilməsi eyni qayda ilə aparılır.

Qeyd: Müəllifin uzun illərdən bəri bişirdiyi bu torta onun öz ad və familiyasının baş hərflərinə uyğun olaraq «ƏCƏB» tortu adı verilmişdir. Yəni Əhməd – Cabir Əhmədov bişirib.

Jalə tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st., yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 1 st., marqarin – 200 q., xırdalanmış qoz ləpəsi – 0,5 st., süd – 4 x.q., kakao tozu – 2 ç.q., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: xama – 200 q., toz-şəkər – 0,5 st.

Üstünə səpmək üçün qoz ləpəsi – 0,5 st.

Yumurtanı şəkərlə çalib üzərinə yağ, qızdırılmış süddə həll edilmiş kakao tozu, çay sodası, qoz ləpəsi və un əlavə edib xəmir yoğurun, 2 və ya 3 nazik kökə bişirib soyuduqdan sonra aralarına krem sürüb üst-üstə qoyun, səthini qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Zebra tortu – 1

Xəmir üçün: un – 2,5 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 4 əd., xama – 2 banka (400 q.), soda – 0,5 ç.q., sirkə – 0,5 ç.q., kakao tozu – 2 x.q., vanilin – 1 çimdik. Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Yumurtanı toz-şəkərlə çalib üzərinə xama, söndürülmüş soda və axırda un əlavə edib xəmir yoğurun. Xəmiri iki yərə ayıraraq, birinə kakao tozu qatın. Qənnadı formasını

yağlayıb bir qədər un və ya ağ çörək suxarısının ovuntusunu səpin, ortasına növbə ilə ağ və qəhvəyi rəngli duru xəmirdən 2 x.q. tökün, səthini ehmalca hamarlayıb çox da isti olmayan qızdırıcı şkafta 30-40 dəq. bişirin. Soyuduqdan sonra formadan çıxarıb üzərinə şəkər kirşanı səpin.

Zebra tortu – 2

Xəmir üçün: əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 3 st., yumurta – 5 əd., kərə yağı – 200 q., süd – 1 st., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaştırılmış süd – 200 q., vanilin, bəzəmək üçün şokolad – 100 q.

Yumurtanı toz-şəkərlə ağarıncaya qədər çalın. Üzərinə soda, un, kərə yağı və süd əlavə edib qarışdırın. Alınmış duru xəmirin yarısını başqa qaba boşaldın və üstünə bir xörək qaşığı kakao tozu töküüb qarışdırın.

İsidilib yağlanmış (və ya perqament kağızı sərilmiş) tavaya növbə ilə 1 qaşığı adi xəmirdən, 1 qaşığı tünd xəmirdən töküüb eyni bərabərlikdə yayılmasına çalışın. Tortu vaxtilikdə 30-35 dəq. bişirin. Biskvit soyuduqdan sonra iti bıçaqla yarıya bölüb arasına və üstünə krem çəkin. Tortun üstünü xırda doğranmış (və ya iri gözcüklü sürtgəcdən keçirilmiş) şokoladla bəzəyə bilərsiniz.

Zənbil tortu

Xəmir üçün: un – 4 st., toz-şəkər – 1st., yumurta – 2 əd., marqarin – 300 q., soda – 1 ç.q., duz – bir çimdik.

Bəzəmək üçün: meyvə-giləmeyvə, mürəbbə və yaxud cem.

Bu tortu bişirmək üçün xüsusi forma olmalıdır.

Şəkəri yumurta ilə ağarana qədər çalıb üzərinə isidilmiş yağ, duz, soda və un töküüb xəmir yoğurmalı. Xəmiri soyuducuda 1 saat saxladıqdan sonra divarlarına və dibinə yağ sürtülmüş formada (bu zaman çalışmaq lazımdır ki, formanın divarları bir qalınlıqda xəmirlə örtülsün) vaxtilikdə 25-30

dəq. bişirin. Soyuduqdan sonra zənbilin içinə mürəbbə və ya cem çəkib, meyvə-giləmeyvə ilə doldurub bəzəyin.

Züleyxa tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3 əd., qatılaştırılmış süd – 0,5 banka (200 q.), xama – 1 st., soda – 1 ç.q.

Şərbət: toz-şəkər – 1 st., su – 1st., limon turşusu – bir çimdik, konyak – 1 x.q.

Krem üçün: kərə yağı – 150 q., qatılaştırılmış süd – 8 x.q.

Şəkərli xəmirdən 4 ədəd kökə bişirin (hər kökəyə 5-6 x.q. xəmir götürmək lazımdır). Soyuduqdan sonra kökələri şərbətlə isladib aralarına krem çəkin, üst-üstə qoyub səthinə sürtgəcdən keçirilmiş şokolad ovuntusu səpin.

İdeal tortu – 1

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., marqarin – 50 q., bal – 1 x.q., soda – 0,5 ç.q., yumurta – 6 əd.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 300 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka, konyak – 1 x.q.

Xəmiri su hamamında hazırlamaq lazımdır. Kiçik qazançaya yağ, şəkər, bal, ayrıca çalınmış yumurta, soda və bir çimdik duz töküüb qarışdırılmalı, 10 dəq. su hamamında qızdırmalı. Bunun üçün çalınmış olan qazanın içərisində qaynar su olan iri qazanın içərisinə qoymaq lazımdır. Sonra un əlavə edib xəmiri qarışdıraraq 5 dəq. isitməli. Xəmiri isti-isti kündəleyib 6 ədəd kökə bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına krem sürtüb üst-üstə qoyun, səthinə kökələrin qıraqlarından çıxmış ovuntu və şəkər kirşanı səpin. Soyuyq yerdə bir müddət saxlayıb süfrəyə verin.

İdeal tortu – 2

Xəmir üçün: əla sort un – $\frac{3}{4}$ st., qovrulmuş badam və ya fındıq ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., yumurta ağ – 12 əd.

Krem üçün: kərə yağı – 100 q., qatılaştırılmış süd – 4 x.q., kakao tozu – 2 x.q.

Badam təmizlənilir, qurudulur və badamçəkən maşında və ya sürtgəcli maşında xırdalanır, toz-şəkərin yarısı və unla qarışdırılır. Yumurta ağ çalınır, axıra yaxın yerdə qalan toz-şəkər əlavə edilir. Unla qarışdırılmış badam əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanıb un səpilmiş qənnadı formasına 2-3 mm qalınlığında (5 ədəd) dairəvi formada yayılır. 150-180°C temperaturda 8-10 dəq. bişirilir. Bişmiş təbəqələri enli bıçaqla formadan çıxarıb (sınmaması üçün) 6-8 saat 35-40°C istilikdə qurutmaq lazımdır. Bişirilmiş təbəqələrə krem yaxılıb üst-üstə qoyulur, səthinə şəkər kirşanı səpilir.

Yad tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3 əd., qatılaştırılmış süd – 0.5 banka, xama – 1 st., soda – 0,5 ç.q., kişmiş – 2 x.q.

Krem üçün: kərə yağı – 150 q., qatılaştırılmış süd – 8 x.q.

Xəmir hazırlanıb iki kökə bişirilir, soyuduqdan sonra arasına krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun səthinə krem çəkilib konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə ilə bəzənir.

Yeddistəkan tortu

Xəmir üçün: un – 1 st, nişasta - 1 st., quru süd – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 6 əd., marqarin – 1 st., xama – 1 st., soda – 1 ç.q.

Hər hansı bir kremdən götürmək olar.

Yumurtanı toz-şəkərlə çalın, üzərinə marqarin, xama və soda əlavə edib qarışdırın, sonra un, nişasta və quru süd

əlavə edib xəmir yoğurun (un, nişasta və quru südü qarışdırıb əvvəlcədən ələmək lazımdır). Qənnadı formasına yağ çəkib xəmiri 1,5-2 sm qalınlıqda yayın, vam istilikdə 35-40 dəq. bişirin (3 nazik kökə ayrıldıqda 15-20 dəq. ərzində bişirilə bilər). Bişmiş tortu soyuduqdan sonra iki və ya üç təbəqəyə kəşib aralarına krem çəkin və üst-üstə qoyub üzərinə şəkər kirşanı səpin.

Yeganə tortu

Xəmir üçün: un – 1,5-2 st., yağ – 120 q., yumurta sarısı – 1 əd., toz-şəkər – 4 x.q., xama 2-3 x.q., araç – 1 x.q.

Krem üçün: yağ – 120 q., toz-şəkər – 150 q. (6 x.q.), süd – 3 x.q., qoz ləpəsi – 150 q. (1 st.), vanilin.

Xammalların hamısını qarışdırıb düşbərə xəmiri kimi bərk xəmir yoğurun. Xəmindən 5 kündə düzəldib nazik lavaşlar yayıb sacda və ya tavada bişirin. Lavaşlara şərbət çiləyib arasına krem sürtün və üst-üstə qoyub bir gün sərin yerdə saxlayın. Kremi hazırlamaq üçün südü şəkərlə qaynayana qədər qızdırın, üzərinə narın üyüdülmüş qoz ləpəsi qatıb soyudun, kərə yağı ilə krem çəkib vanilin vurun.

Yerkökülü tort

Xəmir üçün: un – 1,5 st., toz-şəkər – 1,5 st., yumurta – 2 əd., marqarin – 200-250 q., yerkökü – 1 st. (narın sürtgəcdən keçirilmiş), soda – 0,5 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama 200 q, şəkər – 0,5 st.

Yumurta toz-şəkərlə çalınır, yzərinə soda, sürtgəcdən keçirilmiş yerkökü, əridilmiş marqarin əlavə edilir, un tökülüb qatı xama şəkliində xəmir hazırlanır. Xəmir yağlanıb un səpilmiş formada vam istilikdə 30-35 dəq. ərzində bişirilir, soyuduqdan sonra üfüqi şəkildə kəşilir, aralarına və üstünə xamalı krem çəkilir. Səthinə qoz və ya şokolad ovuntusu ilə bəzəmək olar.

Yubiley tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., yumurta sarısı – 4 əd., marqarin – 150-200 q., soda – 0,5 ç.q., sirkə – 0,5 ç.q.

Krem üçün: yumurta ağı – 4 əd., toz-şəkər – 0.5 st., sürtgəcdən keçirilmiş qoz ləpəsi – 1 st., (yarısından azını səthinə səpmək üçün saxlamaq lazımdır).

Yumurta sarısını şəkərlə çalıb, üzərinə yumşaldılmış yağ, sirkədə söndürülmüş soda və un əlavə edib bərk xəmir yoğurmalı, yayıb 6 ədəd nazik kökə bişirməli.

Soyumuş kökələrə zülallı krem çəkib üst-üstə qoymalı, üzərinə yenə krem çəkib qoz ovuntusu səpməli. Qoz ovuntusunun yarısından çox hissəsini şəkərlə çalınmış yumurta ağına qatmaq lazımdır.

Kəmalə tortu

Xəmir üçün: əla sort un – 5 st., xama – 1 st., yumurta sarısı – 5 əd., marqarin və ya kərə yağı – 200 q., toz-şəkər – 1 st., soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik.

Zülallı krem üçün: yumurta ağı – 5 əd., toz-şəkər – 1 st., qoz ləpəsi – 0,5 st.

Marqarinini xamayabənzər konsistensiyaya qədər qarışdırın. Digər qabda yumurta sarısını şəkərlə köpük alınacaq çalın. Üzərinə soda və duzla qarışdırılmış xama və yumşaldılmış marqarin əlavə edib qarışdırın. Sonra un qatıb xəmir yoğurun. Xəmiri üç bərabər hissəyə bölün və 20-30 dəq. soyuducuda saxlayın. Xəmiri tort bişiriləcək forma ölçüsündə yayıb 15-20 dəq. ərzində açıq sarı rəng alınacaq bişirin.

Krem hazırlamaq üçün yumurta ağını şəkərlə həcmi 3-5 dəfə artıncan (şəkər əriyənəcən) çalın. Bişmiş qoğalları üst-üstə formaya qoyub arasına krem çəkin, üstünə də krem çəkib doğranmış qoz ləpəsi səpin. Tortu yenidən duxovkaya qoyub səthi qızaranacaq bişirin.

Kövrək tort

Xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., xama – 1st., qatılaşıdırılmış süd – 200 q., çay sodası – 0,5 ç.q.

Krem üçün: toz-şəkər – 3 st., yumurta – 3 əd., süd – 3 st., kərə yağı – 200-300 q.

Yumurtanı şəkərlə yaxşıca çaldıqdan sonra üzərinə qatılaşıdırılmış süd, xamada həll edilmiş soda və un əlavə edib xəmir yoğurun. Alınmış duru xəmiri üç yerə və bir qədər kiçik hissəyə bölün. Dibinə azacıq yağ çəkilmiş forma və ya tavalara xəmiri ayrı-ayrılıqda töküb, bərabər yayın, vaxt istilikdə 30-35 dəq. bişirin. Biskvitlər bişdikdən sonra aralarına krem çəkib üst-üstə qoyun. Tortun üzərinə və yanlarına krem çəkin. Bir qədər kiçik biskviti xırda-xırda ovub tortun üstünə və qıraqlarına səpin.

Krem hazırlamaq üçün yumurtanı toz-şəkərlə qarışdırın, üzərinə süd əlavə edib fasiləsiz qarışdırmaq şərti ilə qaynayanadək qızdırın. Kərə yağını yumşaldıb xama konsistensiyasına kimi çalın və üzərinə az-az soyumuş süd, yumurta bişimişi əlavə edin.

Bu tortu iki rəngdə hazırlamaq olar. Bunun üçün 3 yerə ayrılmış xəmir hissələrinin bir və ya ikisinə 1 x.q. kakao tozu əlavə edib bişirmək lazımdır.

Kökəcik

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – 1 st., xama – 2 st., yağ – 100 q., soda – 0,5 ç.q., sirkə – 0,5 ç.q.

Krem üçün: qatı xama – 2,5 st., toz-şəkər – 1 st., qoz – 2 st.

Şokolad şirəsi üçün: süd – 3 x.q., toz şəkər – 4 x.q., kakao tozu – 4 x.q., yağ – 50 q.

Şəkəri yağda çalıb üzərinə soda ilə qarışdırılmış (və ya söndürülmüş soda ilə) xama və un əlavə edib xəmir yoğurmalı. Xəmindən 6 əd. nazik kökə bişirməli. Soyuduqdan sonra ara-

sına krem çəkib üst-üstə qoymalı və səthinə şokolad şirəsi çəkilib soyutmalı.

Gecə-gündüz tortu

Birinci xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 1 x.q., qatılaştırılmış süd – 1 banka, yağ – 1 x.q., yumurta – 2 əd., üyüdülmüş qoz ləpəsi – 0,5 st., soda – 1 ç.q. Bunların hamısı qarışdırılıb vaxt istilikdə bişirilir.

İkinci xəmir üçün: un – 1 st., qatılaştırılmış süd – 1 banka, yağ – 1 x.q., yumurta – 2 əd., kakao tozu – 0,5 st., kişmiş – 0,5 st., soda – 1 ç.q. Bunların da hamısı qarışdırılıb vaxt istilikdə bişirilir.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., şəkər kirşanı – 8 x.q., vanilin.

Bişirilmiş kökələr üfüqi şəkildə iki yerə bölünür, aralarına krem çəkilib növbə ilə üst-üstə qoyulur. Səthinin yarısına şəkər kirşanı, yarısına isə şokolad ovuntusu səpmək olar.

Gülərə tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., yumurta – 2 əd., soda – 0,5 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 1 st., mürəbbə şirəsi – 4-5 x.q.

Kərə yağı yarım stəkan toz-şəkərlə qarışdırılır, yumurta şəkərin qalan hissəsi ilə çalınır. Sonra yağla yumurta çalıntısı birləşdirilir, üzərinə soda ilə qarışdırılıb ələnmiş un tökülüb xəmir yoğurulur. Xəmir dörd gündəyə ayrılıb nazik yayılır və açıq qırmızı rəngə qədər bişirilir. Kökələr soyuduqdan sonra aralarına mürəbbə şirəsi ilə çalınmış xama sürtülür, üst-üstə qoyulur. Tortun üzərini zövqünüzə görə bəzəyə bilərsiniz.

Gülbahar tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., yumurta – 6 əd., toz-şəkər – 1 st., nişasta - 1 x.q.

Krem üçün: şəkər kirşanı – 6 x.q., kərə yağı – 150 q., kakao tozu – 15 q., qaymaq (təzə) – 2 x.q., konyak – 1 x.q.

Gül mürəbbəsi və ya gülqənd – 0,5 st.

Biskvit ovuntusu üçün: un – 3 x.q., yağ - 4 x.q., yumurta – 2 əd., şəkər – 2 x.q.

Tort üçün soyuq üsulla biskvit xəmiri hazırlayıb 180-200°C temperaturda 35-40 dəq. bişirin. Biskvit ovuntusu üçün nəzərdə tutulan xammalları qarışdırıb tünd qızılı rəngə qədər bişirin, soyuduqdan sonra ovun.

Krem hazırlamaq üçün yağa şəkər kirşanı və qaymaq qatıb çalın, axırda konyak və kakao tozu əlavə edin. Soyumuş biskviti iki yerə bölüb arasına gül mürəbbəsi və ya gülqənd çəkin. Tortun üstünə krem çəkib, qıraqlarına ovuntu səpin. Kremin qalan hissəsi ilə üstünə bəzək vurub soyuducuya qoyun.

Gülərə tortu

Beze üçün: yumurta ağı – 9 əd., toz-şəkər – 3 st.

Krem üçün: yağ – 500 q., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., 9 əd. yumurta sarısı, qoz ləpəsi ovuntusu – 1 st., araq – 50 q., vanilin, şokolad – 1 plitka.

Beze kütləsi çalılıb, qənnadı kisəsində yağlanıb un səpilmiş qənnadı təbəqələrinə 5 qəpiklik boyda peçenyeler çökdürün, vaxt istilikdə (120°C) 35-40 dəq. bişirin.

Krem hazırlamaq üçün yumurtanı şəkərlə çalılıb, az-az əvvəlcədən yumşaldılıb çalınmış yağa əlavə edin və köpmüş kütlə alınana qədər çalın, axırda üyüdülmüş qoz ləpəsi, araq və vanilin əlavə edib qarışdırın.

Tortu düzəltmək üçün soyumuş yastı bezələrə krem çəkib iri dayaz boşqaba tərəcik formasında yığın, kremin artıq hissəsini üstünə çəkib xırdalanmış qoz ləpəsi və ya sürtgəcdən keçirilmiş şokoladla bəzəyin. Soyuducuda 1-2 saat saxlayıb süfrəyə verin. Bu tortu səhərlər çay və ya qəhvə ilə stola vermək daha yaxşıdır.

Lalə tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., yağ – 1 st., yumurta – 5 əd., xama – 1 st., fındıq ləpəsi ovuntusu – 1 st., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: 150 q. kərə yağı, qatılaştırılmış süd – 6 x.q., vanilin – bir çimdik, qırmızı rəngli yeyinti boyağı, püstə ovuntusu – 1 x.q.

Xammalları xama ilə sodalı xəmirə olduğu kimi qarışdırıb qatı xamayaoxşar xəmir hazırlamalı. Xəmirin içərisində perqament səpilməmiş formada vam istilikdə 25-30 dəq. bişirməli. Əgər tortun səthi tez qızarsa, onu isladılmış kağızla örtmək lazımdır. Soyuduqdan sonra biskviti çıxarıb üfüqi şəkildə iki yerə bölməli, arasına və səthinə krem çəkib üst-üstə qoymalı. Üzərinə püstə ovuntusu səpib, qırmızı rəngli yeyinti boyağı vurulmuş kremdən xüsusi şprislə lələyoxşar güllər çökdürməli. Gülün ortasında bir ədəd albalı (və ya mürəbbə-sini) qoyun.

Lələzar tortu

Xəmir üçün: un – 4-5 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 2 əd., bal – 2 x.q., xama – 1,5 st., yumşaldılmış yağ – 100 q., soda – 2 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 250 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka.

Yumurtanı şəkərlə çalıb üzərinə bal, soda ilə qarışdırılmış xama, yağ, vanilin və axırda un töküüb xəmir yoğurun. Xəmirədən 11 kündə hazırlayın. Xəmirləri nazik yuxa qalınlığında yayıb sacda və ya da qənnadı təbəqəsində bişirin. Lavaşın birini xırdalayın tortun üstünə səpmək üçün ovuntu hazırlayın. Bişirilib soyudulmuş lavaşların arasına krem çəkib üst-üstə yığın, səthinə ovuntu səpin. Tortun üzərini xırdalanmış püstə ovuntusu, meyvə və giləmeyvə, yaşıl, sarı və qırmızı rəngli yeyinti boyağı ilə rənglənmiş kremə zövqünüzə və bəca-rığınıza görə bəzəyin.

Ləziz tort

Xəmir üçün: un – 2,5 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., bal – 2 x.q., bitki yağı – 0,5 st., soda – 1 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 400 q., toz-şəkər – 1 st., vanilin.

Balı bir qədər isitməli, soda əlavə edib qarışdırmalı, köpük əmələ gəldikdə şəkər, yumurta və bitki yağı əlavə edib çalınmalı, un töküüb xəmir yoğurmalı. Xəmirədən 4 kündə düzəldib, nazik yayın və kalka üzərində bişirin. Soyuduqdan sonra üzərinə xamalı krem çəkib üst-üstə qoyun, səthini ovuntu və ya qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Ləman tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4-5 əd., soda – bir çimdik.

Krem üçün: xama – 1 st., toz-şəkər – 0,5 st., qoz – 0,5 st.

Biskvit xəmirindən üç ədəd nazik kökə (rulet üçün biskvit qalınlığında) bişirin. Və yaxud bir ədəd qalın biskvit bişirib üç nazik təbəqəyə bölün. Xamalı kremə üyüdülmüş qoz ləpəsi qatıb tortun aralarına və üstünə çəkin. Qoz və ya şokolad ovuntusu ilə tortu bəzəyin.

Lətifə tortu

Xəmir üçün: un-1 st.+ 1 x.q., toz-şəkər-1 st., yumurta-3-4 əd., yağ-200 q, darçın- 0,5 ç.q., vanilin-bir çimdik.

Şərbət üçün: toz-şəkər-4 x.q., su-6 x.q., araq-2 x.q.

Krem üçün: yumurta ağ-2 əd, mürəbbə şirəsi-2 x.q.

Yağ, şəkər, vanilin, darçın qarışdırılır, yumurta qatılıb çalınır. Kütlə bir qədər köpüb şəkər kristalları əridikdən sonra un qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmirədən 2-3 kökə bişirilir soyuduqdan sonra şərbətlə isladılıb, aralarına və üstünə krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun səthini zövqünüzə görə bəzəyin.

Mayonezli tort

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4 əd., mayonez – 2 banka – 400 q, soda – 05 ç.q., duz – bir çimdik.

Xammalları qarışdırıb sodalı xəmirdə olduğu kimi xəmir yoğurun, bişirib iki-üç qata kəsib arasına və üstünə hər hansı bir kremdən çəkin. Səthini zövqünüzə görə bəzəyin.

Manna yarmasından tort

Xəmir üçün: un – 0,5 st., manna yarması – 1 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3-5 əd., xama – 1 st., marqarin – 100 q., soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik.

Xammalları qarışdırıb xamalı xəmirdə olduğu kimi xəmir yoğurun, vam istilikdə bişirin. Tortu iki yerə bölüb hər hansı kremdən arasına və üstünə çəkin.

Maralgöl tortu

Biskvit üçün: əla sort un – 1 st., kartof nişastası – 1 x.q., toz-şəkər – 1 st. (ağzından bir barmaq aşağı), yumurta – 6 əd.

Krem üçün – kərə yağı – 220 q., şəkər kirşanı – 5 x.q., qatılaşdırılmış süd – 3 x.q., konyak – 1 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 0,5 st., su – 0,5 st., konyak – 1 x.q.

Biskvit dairəvi formada bişirilir. İki yerə bölünür, şərbətlə isladılır, arasına krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun səthi yağlı krem və ya zülallı kremdən (bezedən) əvvəlcədən bişirilmiş formalar və şokolad fiqurları ilə bəzənir. Tortun səthinə püstə ovuntusu və ya yaşıl rəngli yeyinti boyağı vurulmuş badam ləpəsi ovuntusu səpilir. İndiqokarmin boyağı ilə rənglənmiş kremdən tortun ortasında kiçik gölməçəyə oxşar bəzək vurulur. Tortun qıraqlarına paxlava, şəkər çörəyi və ya şəkərbura düzülüb süfrəyə verilir.

Tortun səthində təpəciklər düzəltmək üçün zülallı krem qənnadı kisəsindən təpəcik formasında çökdürülür, üzərinə şokolad və ya püstə ovuntusu səpilir. Tortun üstünə şokoladdan hazırlanmış ağac kötüyünə oxşar fiqurlar qoyulsa daha təbii alınar.

Marmeladlı tort

Əla sort un – 1 st. + 1 x.q., bal - 2 x.q., yumurta – 1 əd., kərə yağı və ya marqarin – 1 x.q., toz-şəkər – 2 x.q., soda – 0,5 ç.q.

Krem əvəzinə – povidlo və ya marmelad kütləsi – 200 q., qoz ləpəsi ovuntusu – 0,5 st.

Bütün xammaları qarışdırıb xəmir yoğurun, 6 əd. nazik kökə bişirin. Soyuduqdan sonra arasına isti-isti povidlo və marmelad kütləsi sürtüb üst-üstə qoyun. Səthinə və qıraqlarına marmelad kütləsi (jele kütləsi) çəkib qovrulub xırdalanmış qoz ovuntusu səpin.

Mehparə tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st., kərə yağı və ya marqarin – 200 q., xama – 1 st., yumurta – 2 əd., soda – 0,5 ç.q.

Krem əvəzinə: cem və ya şəkərli meyvə püresi – 200 q.

Yumurtanı yağla çalıb üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama və un əlavə etməli. Xəmiri formaya yayıb vam istilikdə bişirməli. 1 saat soyuduqdan sonra iki təbəqəyə kəsib arasına cem və ya çiy mürəbbə sürtməli, səthinə şəkər kirşanı səpməli.

Mehriban ana tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər - 2 st., yumurta – 6 əd., xama – 2 st., kakao tozu – 3 ç.q., qoz ləpəsi – 1 st., kişmiş – 1 st.

Krem üçün: kərə yağı – 250 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka, limon – 1 əd.

Yumurtanı şəkərlə çalıb üzərinə xama ilə qatışdırılmış soda (1 ç.q.) əlavə edin. Qarışığa növbə ilə azacıq qovrulub sürtgəclə maşında xırdalanmış qoz ləpəsi, ələnmiş kakao tozu, isti suda iki-üç dəfə yuyulmuş kişmiş və axırda ələnmiş un qatıb xəmir yoğurun. Xəmiri iki yerə bölüb ayrı-ayrılıqda bişirin. Birinci kökəyə krem sürtüb ikinci kökəni üstünə qoyun, tortu krem və qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Krem hazırlamaq üçün kərə yağını limon şirəsi ilə çalıb az-az üzərinə qatılaştırılmış süd töküüb çalın.

Mələhət tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., qatılaştırılmış süd – 0,5 banka, soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: xama – 1 st., yağ – 200 q, qatılaştırılmış süd – 0,5 banka, qoz ləpəsi – 1,5 st.

Şəkərli xəmir yoğurub 2 kökə bişirin. Kökələr çox quru olarsa şərbətlə isladın, aralarına və üstünə krem çəkin, üzərini xırdalanmış qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Mətanət tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., qatılaştırılmış süd – 1 banka, marqarin – 200 q., yumurta – 2 əd., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: yağ – 200 q., qatılaştırılmış süd – 0,5 banka (200), kakao tozu – 2 ç.q.

Yumurta, süd, yağ və sodanı səylə qarışdırmalı, un əlavə edib xəmir yoğurmalı, 3 ədəd kökə bişirib aralarına krem sürtərək üst-üstə qoymalı.

Möcüzə tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., yağ – 60 q., toz-şəkər – 1 st., bal – 2 x.q., yumurta – 3 əd., araq – 2 ç.q., soda – 2 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 1 st., toz-şəkər – 1 st., vanilin.

Kiçik qazana yağ, şəkər, bal və araq töküüb su hamamında (qazanın ölçüsündən böyük qabda isti suyun içərisinə qoymalı) şəkər əriyənə qədər qarışdırın. Sonra ayrıca qabda 3 ədəd yumurtanı çalıb qazandakı qarışığın üstünə tökün, soda əlavə edib həcmi 3 dəfə artana qədər çalın. Qazanı su hamamından götürüb un əlavə edin və xəmindən 4 ədəd kökə bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına xamalı krem çəkib üst-üstə qoyun.

Nağıl tortu – 1

Xəmir üçün: marqarin – 100 q., toz-şəkər – 1 st., bal – 1 x.q., yumurta – 2 əd., soda 2 ç.q., un – 3 st.

Krem üçün: kərə yağı – 100 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka.

Marqarini qızdırıb şəkər, bal, yumurta əlavə edin, isidərək çalın, soda əlavə edib qatı xamaya oxşar kütlə alınana qədər çalaraq un əlavə edib xəmir yoğurun. 8 gündə hazırlayıb nazik yayın və un səpilmiş qənnadı listlərində bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına krem sürtüb üst-üstə qoyun.

Nağıl tortu – 2

Biskvit üçün: yumurta – 6 əd., əla sort un – 1 st., nişasta - 1 x.q., toz-şəkər – 1 st.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaştırılmış süd – 8 x.q., kakao tozu – 2 x.q., vanilin.

Şirə üçün: şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q., konyak – 1 x.q.

Biskvit xəmirini xüsusi uzunsov formalarda 45-50 dəqiqə bişirib, 6-8 saat soyuduqdan sonra, ortadan üfüqi şəkildə iki laya kəsin, şərbətlə isladıb arasına ağ yağlı krem, üzərinə isə kakao ilə qatılaştırılmış yağlı krem çəkib, qənnadı daracağı ilə rifli bəzək vurun. Tortun üstünə yerdə qalan kremlə müxtəlif bəzək vurub, mürəbbə və ya sukatta bəzəyin.

Napoleon tortu – 1

Xəmir üçün: un – 3-4 st., yağ – 400 q., toz-şəkər – 2 st., xama – 1 st, yumurta – 2 əd, soda – 0,5 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q, toz-şəkər – 1 st, su – 1 st., vanilin.

Şirələmək üçün: toz-şəkər – 4 x.q., süd – 2 x.q., kakao tozu – 2 x.q., kərə yağı – 50 q.

Yağı şəkərlə çalıb duz, yumurta, soda ilə çalınmış xama və un əlavə edərək bərk xəmir yoğurun. Xəmindən 6 gündə ha-

zırlayıb 30 dəq. soyuducuda saxlayın. Nazik kökələr yayıb bişirin.

Şəkər şərbəti ilə hazırlanmış yağlı kremi soyumuş kökələrin aralarına sürtüb üst-üstə qoyun. Tortun üstünə ağır əşya qoymaq lazımdır. Şəkər, süd, yağ və kakao tozundan şokolad şirəsi bişirib tortun səthini şirələyin.

Napoleon tortu – 2

Xəmir üçün: marqarin – 250 q, un – 2 st, yumurta – 2 əd. su 1/3 st., limon turşusu – qaşığın ucunda.

Krem üçün: kərə yağı – 300 q., qatılaştırılmış süd – 1 banka.

Unu vərdənəyə töküüb soyuducudan çıxarılmış yağ əlavə edin və bıçaqla döyəcləyin. Suya yumurta, limon turşusu qatıb qarışdırın və yağlı un əlavə edib xəmir yoğurun. Xəmiri 30 dəq., soyuducuda saxlayın, 5-6 nazik lavaş yayıb vam istilikdə qızarana qədər bişirin. Soyumuş kökələrə krem çəkib üst-üstə qoyun, səthinə yenə krem çəkib, tortun qıraqlarından çıxan ovuntudan səpin.

Nərmin tortu

Xəmir üçün: un – 2 st, toz-şəkər – 0,5 st, kərə yağı və ya marqarin – 200 q, yumurta – 2 əd., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., toz-şəkər – 3 x.q., su – 4 x.q., vanilin.

Kərə yağı, şəkər və yumurta eynicinsli kütlə alınana qədər çalınır. Üzərinə ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir üç gündəyə ayrılır. 1 saat soyuducuda saxlanılır. Kündələri dairəvi və ya kvadrat formada 4-5 mm qalınlığında yayılıb kənarları bıçaqla düz və ya bişiriləcək dairəvi forma ölçüsündə kəsilir. Yayılmış kökələr 12-15 dəq., 230-250°C temperatarda bişirilir. Soyuduqdan sonra onlara krem sürtülüb üst-üstə qoyulur. Xəmir kəsilərkən alınan qırıntılar ayrıca qızılı-qəhvəyi rəngə qədər bişirilib ovuntu hazırlanır. Tortun qıraqla-

rına krem sürtüb ovuntu vurulur. Artıq krem qənnadı kisəsinə və ya kağız kisəyə tökülüb tortun səthinə müxtəlif bəzəklər vurulur.

Nigar tortu

Xəmir üçün: un – 1,5 st, toz-şəkər – 1 st., yumurta – 3 əd., xama – 1 st, soda – 1 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 100-150 q., qatılaşıdırılmış süd – 1/3 banka, qara gavalı qurusu və ya ərik qaxı (kuraqa) – 1 st., qoz ləpəsi – 1 st.

Şirə üçün: süd – 3 x.q., şəkər – 0,5 st., kakao - 2 x.q., kərə yağı – 3 x.q.,

Yumurtanı şəkərlə köpüklü kütlə alınana qədər çalın, üzərinə xama, söndürülmüş soda və un əlavə edib bircinsli kütlə alınana qədər qarışdırın. Ətir üçün xəmirə bir çimdik vanilin əlavə etmək olar. Formanı qızdırıb yağlayın, un səpib xəmiri bir bərabərlikdə formaya yayıb 40 dəq. 200-210°C temperaturda səthi qəhvəyi rəng alana qədər bişirin.

Soyumuş biskviti iki təbəqəyə bölüb birinci qata kremin yarısını sürtün. Qara gavalını və ya ərik qurusunu bir saat isti suda saxlayıb, sonra xırda-xırda doğrayın, qoz ləpəsini bir qədər qovurub xırdalayın. Əvvəlcə meyvə qurusunu, sonra qoz ləpəsini eyni bərabərlikdə kremin üstünə səpin, üzərinə kremin ikinci yarısını yayın. İkinci biskvit təbəqəsini onun üzərinə qoyub tortun üzərini şokoladlı şirə ilə şirələyin.

Şokoladlı şirəni hazırlamaq üçün süd şəkər, kakao tozu və yağ əlavə edib zəif istilikdə qarışdıraraq qarışdıraraq qatılaşırana kimi qızdırın. İsti şirəni tortun səthinə çəkib 10-12 saat soyuducuda saxlayın.

Polrobson tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., yumurta – 2 əd., kristallaşmış bal – 1 st., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: xama – 400 q., toz-şəkər – 1 st., qoz ləpəsi – 0,5 st.

Yumurtanı şəkərlə çalıb bal, soda əlavə edin, qarışdırıb un tökərək xəmir yoğurun. Xəmiri 24 saat soyuducuda saxlayaraq 4 nazik lavaş yayıb qızılı rəng alana kimi bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına krem çəkib, üstünə və qıraqlarına qoz ləpəsi ovuntusu səpin.

Portağal tortu

Xəmir üçün: yumurta ağı – 8 əd., toz-şəkər – 8 x.q., badam ovuntusu – 8 x.q., portağal – 1 əd., suxarı ovuntusu - 1 x.q.

Krem üçün: yumurta sarısı – 4 əd., şəkər – 5 x.q., süd – 5 x.q., portağal – 1 əd., yağ – 180 q., xama – 175 q, vanilin.

Yumurtanın ağını şəkərlə çalıb üzərinə limon qabığı və portağal şirəsi əlavə edin. Üyüdülmüş badam töküüb qarışdırın. Suxarı ovuntusu və ya yağlanıb un səpilməmiş eyni formalı qənnadı təbəqəsinə töküüb 2 kökə bişirin.

Krem hazırlamaq üçün yumurta sarısını şəkərlə çalın, süd və sürtgəcdən keçirilmiş portağal, vanilin əlavə edin, su hamamında qatılaşırana kimi bişirin sonra yağ əlavə edib qaynayana qədər qızdırın. Soyuyandan sonra tortun arasına sürtüb üst-üstə qoyun. Tortun səthinə xamalı krem çəkib portağal dilimləri ilə bəzəyin.

Praqa tortu

Xəmir üçün: 1) yumurta – 3 əd., xama – 1 st., un – 1,5 st. soda – 0,5 ç.q., kakao tozu – 3 x.q., toz-şəkər – 1 st.

2) Yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 1 st., kakao tozu – 2 ç.q., qatılaşıdırılmış süd – 0,5 banka, xama – $\frac{3}{4}$ st., soda – 0,5 ç.q., un – 1,5-2 st.

Krem üçün: yağ – 100-150 q, qatılaşıdırılmış süd – 0,5 banka.

Şəkəri yumurta ilə qarışdırın, soda, xama, kakao tozu, qatılaşıdırılmış süd əlavə edib çalın. Ələnmiş un töküüb xəmir yoğurun. İki ədəd kökə bişirin. Soyuduqdan sonra krem çəkib

üst-üstə qoyun. 2-ci resept üzrə bişirilən tortun səthini şirələmək, birincidə isə şəkər kirşanı səpmək lazımdır.

Riqa tortu

Xəmir üçün: un – 5 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4 əd., xama - 2 st., yağ – 200 q, kakao tozu – 2 ç.q., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: süd – 0.5 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 1 əd., kərə yağı – 200 q., konyak – 2 x.q.

Yumurta sarısını şəkərlə ağarana qədər çalın, yumurta ağını ayrıca çalın ona qarışdırın. Sonra xama, soda, vanilin əlavə edib qarışdırın, ələnmiş un töküüb cəld xəmir yoğurun. Xəmiri 3 yerə bölüb bir hissəsinə kakao tozu əlavə edin, iki hissəsinin hər birinə 100 q donmuş xırda yağ tikələri batırın. Xəmirin səthində yağ görünməməlidir. Kökələri vaxt istilikdə 20-25 dəq. bişirin, soyuduqdan sonra krem çəkib üst-üstə qoyun.

Kremi hazırlamaq üçün yumurta, süd və şəkəri birlikdə çalın, qaynayana qədər qızdırın, soyudub kərə yağına az-az əlavə edərək krem çalın.

Sevinc tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 2 əd., bal – 2 x.q., marqarin – 100 q, soda – 1,5 ç.q.

Krem üçün: yumurta sarısı – 3 əd., süd - 1 st., toz-şəkər – 1 st., un - 1 x.q., kərə yağı – 200 q.

Zülallı krem üçün: yumurta ağı – 3 əd., toz-şəkər – 1 st.

Yumurtanı şəkərlə qarışdırıb ona bal, soda və marqarin əlavə edib çalın, azacıq isidin. Un töküüb xəmir yoğurun. Xəmirə 7-8 ədəd nazik kökələr bişirin. 1-ci, 3-cü, 5-ci qatlara zülallı krem, 2-ci, 4-cü və 6-cı qatlara yağlı krem çəkib üst-üstə qoyun, tortun üzərini kremlə bəzəyin.

Səadət tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 0,5 st., bal – 1 x.q., yumurta – 1 əd, kərə yağı – 50 q, soda – 1 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q, qatılaştırılmış süd – 1 banka, qoz və ya badam ləpəsi ovuntusu.

Dar, hündür qazana yumurta, bal, kərə yağı və şəkər töküüb qazanı su hamamında qızdırmalı. Qarışdırmanı birincisi kütə alınana və şəkər kristalları əriyənə qədər davam etdirməli. Sonra soda və un əlavə edib xəmir yoğurmalı. Xəmindən 4 nazik lavaş yayıb hər birini 3-5 dəq. un səpilmiş qənnadı listində bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına krem çəkib üst-üstə qoyun. Üzərinə krem çəkib qoz və ya badam ləpəsi ovuntusu ilə bəzəyin.

«Su pərisi» tortu

Xəmir üçün: un – 3 st, yağ – 300 q, yumurta – 3 əd., toz-şəkər – 1 st., təzə maya – 75 q.

Xamalı krem üçün: xama – 200 q., toz-şəkər – 0,5 st.

Yağı unda döyülməli, yumurta və maya əlavə edib xəmir yoğurmalı. Xəmiri soyuq suya salın, xəmir suyun səthinə çıxdıqda təmiz dəsmalla qurulayın toz-şəkər üzərində yayıb 3 ədəd kökə bişirin. Kökələr soyuduqdan sonra arasına xamalı krem çəkib üst-üstə qoyun.

Təbəqəli tort

Xəmir üçün: un – 2 st., yağ – 200 q, su – 0,5 st., limon şirəsi – 1 x.q., xəmirin səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd., süd – 1 x.q., şəkər – 1 ç.q.

Krem üçün: xama – 200 q, toz-şəkər – 1 st.

Səthinə səpmək üçün: qoz ləpəsi urvası – 0,5 st., şəkər kirşanı - 2 x.q., portağal qabığı unu – 1 x.q.

Un ələnir, yağ əlavə edilib döyülməli su və limon şirəsi əlavə edilib xəmir yoğrulur, 30-40 dəq. soyuducuda saxlanılır.

Xəmirdən 6 gündə hazırlanır, yenidən soyuducuda 20 dəq. saxlanılır, sonra nazik yayılır, səthinə yumurta – süd, qarışığı sürtülür və bişirilir. Bişirilmiş kökələr dəsmal arasında soyudulur. Soyuduqdan sonra arasına xamalı krem çəkilib üst-üstə qoyulur, üzərinə və qıraqlarına şəkər kirşanı, üyüdülmüş qoz ləpəsi və portağal qabığı unundan hazırlanmış urva səpilir.

Təranə tortu

Xəmir üçün: un – 1 st., toz-şəkər – 0,5 st., qoz ləpəsi – 0,5 st., kərə yağı – 4 x.q., xama – 2 x.q., soda – qaşığın ucunda.

Krem üçün: kərə yağı - 2 x.q., qoz ləpəsi – 5-6 əd., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., xama – 5 x.q., yumurta ağı – 1 əd.

Toz-şəkər xırdalanmış qoz ləpəsi ilə qarışdırılır. Üzərinə yumşaldılmış kərə yağı, xama ilə qarışdırılmış soda əlavə edilib səylə qarışdırılır, un tökülüb çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmiri üç yerə bölüb ayrı-ayrılıqda nazik kökələr bişirin.

Krem hazırlamaq üçün xırdalanmış qoz ləpəsi toz-şəkər, kərə yağı, xama və yumurta ağı ilə qarışdırılır, eynicinsli kütlə alınana qədər çalınır. Soyumuş kökələrin arasına krem çəkilib, üst-üstə qoyulur, üzərinə qoz ovuntusu səpilir.

Təcilil tort

Xəmir üçün: un – 2,5 st., toz-şəkər – 1 st., qatıq – 1 st., yumurta – 2 əd., marqarin – 100 q., soda – 0,5 ç.q.

Kremi imkanınız daxilində hər hansı birindən götürün.

Şəkəri yağla qarışdırıb yumurta əlavə edin və yaxşıca çalın, sodanı qatıqla, sonra isə yağlı kütlə ilə qarışdırın, un töküüb xəmir yoğurun. 190-210°C temperaturda 30-35 dəq. bişirin. Soyuduqdan sonra zövqünüzə görə hər hansı bir kremlə bəzəyin.

Turş tort

Xəmir üçün: un – 1,5 st., süd – 1 st., yumurta – 2 əd., isidilmiş yağ – 100 q, toz-şəkər – 1 st., maya – 50 q, kişmiş – 1 st., soda – 0,5 ç.q., süd – 2 x.q.

Krem üçün: süd – 0,5 l, toz-şəkər – 200 q.

Südü, yumurtanı isidilmiş yağ, şəkəri və mayanı qarışdırıb üzərinə kişmiş və un əlavə edərək qatı xamaya oxşar xəmir yoğurun. Xəmir gəldikdən sonra ona süddə həll edilmiş soda əlavə edib qarışdırın, sonra suxarı ovuntusu səpilmiş formaya töküüb bişirin. Soyuduqdan sonra iki hissəyə bölüb arasına qatı süd şərbəti çəkin. Süd şərbətini almaq üçün süd şəkərlə qarışdırıb qatılaşana kimi bişirin.

Ülviyyə tortu

Xəmir üçün: yumurta – 6 əd., toz-şəkər – 6 x.q., un – 5 x.q., vanilin, formaya sürtmək üçün yağ – 1 ç.q.

Krem üçün – qaymaq – 1 st., toz-şəkər – 1 st.

Şokolad şirəsi üçün: süd – 3 x.q., şəkər – 0,5 st, kakao tozu - 2 x.q., kərə yağı – 50 q.

Xəmir üçün olan xammallardan biskvit bişirin. Soyuduqdan sonra iki yerə bölüb arasına qaymaqlı krem, üzərinə şokolad şirəsi çəkin.

Xan sarayı tortu

Xəmir üçün: xama – 200 q, marqarin – 200 q, un – 2 st.

Zülallı krem üçün: yumurta ağı – 5 əd., toz-şəkər – 7 x.q.

Yağlı krem üçün: yumurta sarısı – 5 əd., toz – şəkər – 7 x.q., kərə yağı – 100 q.

Limon püresi üçün: limon – 1 əd., toz-şəkər – 0,5 st.

Xamanı marqarinlə qarışdırıb un əlavə edərək xəmir yoğurun. Xəmirdən 7 gündə hazırlayıb 2 saat soyuducuda saxlayın. Yuxa nazikliyində yayıb sarımtıl-qəhvəyi rəngə qədər bişirin.

Kremləri ayrı-ayrılıqda hazırlayıb əlinizin altında qoyun. Xəmirdən 7 gündə hazırlayıb 2 saat soyuducuda saxlayın. Yuxa nazikliyində yayıb sarımtıl-qəhvəyi rəngə qədər bişirin.

Kremləri ayrı-ayrılıqda hazırlayıb əlinizin altında qoyun, 1,3 və 5-ci qatlara yağlı-yumurtalı krem, 2, 4 və 7-ci qatlara zülallı krem, 6-cı qata isə limon püresi çəkib üst-üstə qoyun. Tortun üzərinə zülallı krem çəkib qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Yağlı kremi hazırlamaq üçün yumurta sarısını şəkərlə çalıb, sonra yumşaldılmış yağa əlavə edib çalmanı davam etdirin. Zülallı kremin hazırlanması yarımfabrikatlar bölməsində verilib.

Limonu qabığı ilə birlikdə sürtgəcdən keçirib şəkərlə qarışdırın.

Xatirə tortu

Xəmir üçün: xama – 2 st., şəkər – 1,5 st., yumurta – 2 əd., nişasta – 3 x.q., araq – 3 ç.q., soda – 1,5 ç.q., un – nə qədər apardı (təxminən – 2 st.).

Krem üçün: un – 2 x.q., süd – 0,5 st., yağ – 100-150 q, konyak – 1 x.q.

Bütün xammalları qarışdırıb axırda nişasta və un tökün, qatı xamaya oxşar xəmir hazırlayın. Xəmiri iki hissəyə bölün, bir hissəyə iki çay qaşığı kakao tozu əlavə edin. Ağ və qəhvəyi xəmirlərin hərəsindən iki kökə bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına krem çəkib üst-üstə qoyun.

Unu süddə tam həll edib qarışdıraraq-qarışdıraraq bişirin, soyuduqdan sonra yumşaldılmış kərə yağına az-az qatıb krem çalın, kremə axırda konyak əlavə edin.

Xaş-xaşlı tort

Xəmir üçün: xama – 1 st., yumurta – 4 əd., toz-şəkər – 1 st., un – 1 st., qara xaş-xaş – 2/3 st.

Kremi öz zövqünüzə görə götürün.

Yumurtanı şəkərlə çalın, üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama, xaş-xaş və un əlavə edib xəmir yoğurun, dairəvi formada 190-210°C temperaturda 35-40 dəq. bişirin. Soyuduqdan sonra tortu xamalı, yağlı və yaxud zülallı kremlə bəzəyin. Üzərinə xırda şokolad və ya trüfel ovuntusu səpmək olar.

Xumar tortu

Xəmir üçün: un – 3 st., toz-şəkər – 2 st., xama – 1 st., yumurta – 1 əd., kakao tozu – 3 x.q., soda – 1 ç.q., sirkə – 1 ç.q.

Krem üçün: xama – 1 st., toz-şəkər – 2 x.q., qoz və ya fındıq ləpəsi ovuntusu – 1 st.

Şokolad şirəsi üçün: toz-şəkər – 8 x.q., süd – 8 x.q. kakao tozu – 4 x.q., yağ – 50 q.

Şəkəri yumurta, xama, sirkədə söndürülmüş soda ilə qarışdıraraq un töküb xəmir yoğurun. Xəmiri iki yerə bölün. Birinci hissəyə kakao qatıb hər hissədən 3 ədəd nazik kökə bişirin. Kökələrə növbə ilə (biri ağ, o biri qəhvəyi) krem çəkib üst-üstə qoyun. Səthinə şokolad şirəsi çəkin.

Krem hazırlamaq üçün xamanı şəkərlə çalıb üzərinə qoz ləpəsi səpin və qarışdırın.

Şokoladlı şirəni hazırlamaq üçün südə şəkər, kakao tozu və yağ qatıb qatılana kimi bişirin və isti-isti tortun səthinə çəkin.

Çaytikanı tortu

Xəmir üçün: yumurta – 9 əd., toz-şəkər – 6 x.q., un – 6 x.q.

Krem üçün: kərə yağı – 250 q., çaytikanı – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q.

Tort üçün qalın biskvit bişirib üç hissəyə bölmək və yaxud 3 yumurtaya 2 xörək qaşığı şəkər və 2 x.q. un götürməklə ayrıca 3 ədəd nazik biskvit bişirmək olar. Biskvit bişirildikdən sonra azı 4 saat soyulmalıdır.

Krem hazırlamaq üçün təmizlənilib yuyulmuş çaytikanı ət məşinindən keçirilir, toz-şəkərlə qarışdırılır, şəkər tam əriyənə qədər 40-45°C temperatura kimi qızdırılır. Sonra kütlə təqat tənzifdən və ya plastmas tortlu ələkdən keçirilir, alınmış püre otaq temperaturuna qədər soyudulur. Kərə yağı qatı xama konsistensiyasına kimi yumşaldılır, üzərinə qaşiq-qaşiq çaytikanı püresi əlavə edilib krem çalınır. Kremə vanilin əlavə etmək olar.

Başqa tortlardan fərqli olaraq bu tort üçün şərbətə konyak və ya rom əlavə edilmir.

Beləliklə hazırlanmış yarımfabrikatlarla tort bəzədilir. Bunun üçün bişirilib soyudulmuş biskvitlər şərbətlə isladılır, aralarına krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Kremin artıq hissəsi ilə tortun səthinə bəzək vurulur. Tortu təzə və konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə ilə bəzəmək olar.

Çeburaşka tortu

Xəmir üçün: yumurta sarısı – 2 əd., toz-şəkər – 1 st., yağ – 100 q., un – 3 st., soda – 0,5 ç.q., mürəbbə və ya cem – 1 st.

Beze üçün – yumurta ağı – 2 əd., toz-şəkər 4 ç.q.

Yumurta sarısını toz-şəkərlə qarışdırıb yağ və soda əlavə etməli. Bir qədər çaldıqdan sonra un töküb xəmir yoğurun. Xəmiri iki yerə bölüb, ayrı-ayrılıqda eyni bərabərlikdə yayaraq yağlanmış formaya qoyun, arasına mürəbbə sürtüb isti duxovkada bişirin. Tort bişib hazır olana yaxın üstünə beze kütləsindən müxtəlif bəzəklər vurun. Bezələrin quruyub tünd rəngə çevrilməsi üçün tortu bir müddət vaxt istilikdə duxovkada saxlayın.

Çiyələk tortu

Xəmir üçün: un – 2,5 st., toz-şəkər – 1 çt., 3 x.q. kərə yağı və ya marqarin – 250 q., yumurta sarısı – 8 əd., soda – 0,5 ç.q.

Krem üçün: çiyələk – 1 kq, toz-şəkər – 1 st., yumurta ağı – 8 əd., jelatin – 10 q.

Yağı toz-şəkərlə qarışdırın, bir-bir yumurta sarısı əlavə edərək çalın. Üzərinə soda ilə qarışdırılıb ələnmiş un tökərək xəmir yoğurun. Xəmiri üç bərabər hissəyə bölün, bir böyüklükdə yayıb ayrı-ayrılıqda açıq qızılı rəngə qədər bişirin.

Çiyələyi təmizləyib yuyun, süzgəcə tökün, suyu tam süzüləndən sonra bir boyda saflarını seçib ayırın, yerdə qalan yarısını toz-şəkərlə qarışdırıb əzin və püre hazırlayın. Üzərinə suda isladılıb 50°C -yə qədər qızdırılaraq həll edilmiş jelatin və köpük əmələ gəlincə çalınmış yumurta ağı əlavə edib səylə qarışdırın. Hazırlanmış kremi bişirilib soyudulmuş kökələrin üzərinə yaxıb, üst-üstə qoyun, üzərini krem və çiyələklə bəzəyin.

«Çik-çak» tortu

Xəmir üçün: un – 4 st., yumurta – 7 əd., süd – 4 x.q., toz-şəkər - 1 x.q., ərinmiş yağ – 2 x.q., araq – 2 x.q.

Şirə üçün: bal – 2 st., toz-şəkər – 0,5 st.

Süd, şəkər, yumurta və araqı qarışdırıb un əlavə edərək xəmir yoğurun. Xəmindən bir neçə gündə hazırlayaraq 1 sm qalınlığında çubuquqlar düzəldib, xırda qoz boyda tikələrə bölün. Xəmir tikələrini yağda qızardın. Bal şəkərlə «nazik sap» nümunəsinə qədər bişirin, yağda qızardılmış kündəciklərin üstünə töküb qarışdırın, tərəcik şəklində boşqaba yığın, üzərinə şokolad ovuntusu səpin.

Cəmilə tortu

Xəmir üçün: 10 əd. yumurta, un – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st., povidlo və ya cem – 0,5 st. (qırmızı rəngli).

İslatmaq üçün şərbət: su – 1 x.q., şəkər – 0,5 st., limon şirəsi – 1 əd., portağal şirəsi – 1 əd.

Jele üçün: jelatin – 2 x.q., limon – 1 əd., portağal – 1 əd., su – 2 st. (1,5 st. suya limon və portağal şirəsi əlavə etmək lazımdır).

Bəzəmək üçün: limon – 1 əd., portağal – 1 əd., alma, albalı, marmelad.

İki ədəd dairəvi biskvit bişirin. Hər biskvitə 5 ədəd yumurta, 1 st un və $\frac{3}{4}$ st. toz-şəkər götürmək lazımdır. Yaxşı olarkı, 1 x.q. manna yarması, 1 x.q. ələnmiş çörək suxarısı və stəkan dolana qədər un götürülsün.

Bişmiş biskvitin birincisinin üzünü çevirib şərbətlə isladaraq üzərinə cem və ya mürəbbə çəkin, ikinci biskviti üstünə qoyaraq şərbətlə isladıb, meyvə dilimləri, limon və portağal dilimləri ilə bəzəyin, üstünə jele kütləsi töküb soyudun. Jele kütləsini bişirmək üçün jelatini soyuq suda isladıb, suyunu süzərək üzərinə su, limon və portağal şirəsi əlavə edib qaynayan kimi qarışdırmaq şərti ilə bişirin.

Şahzadə tortu

Xəmir üçün: marqarin – 30 q., şəkər – 2 st., yumurta sarısı – 5 əd., xama – 1 st., un – 3 st., kakao tozu – 2 ç.q., soda – 1 ç.q., duz.

Krem üçün: yumurta ağı – 5 əd., toz-şəkər – 100 q.

Yumurtanın sarısını şəkərlə çalın, üzərinə soda ilə qarışdırılmış xama töküb yenidən çalın. Marqarinini unla ovub çalıntıya qatın və bərk xəmir yoğurun. Xəmiri üç bərabər hissəyə bölüb birinə kakao tozu qataraq, ayrı-ayrılıqda yağlanmış formada üç ədəd kökə bişirin. Soyuduqdan sonra aralarına və səthinə zülallı krem çəkib üst-üstə qoyun.

Şahmat tortu

Xəmir üçün: qara giləs püresi – 2 st., süd – 2 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 6 əd., yağ – 200 q., soda – 2 ç.q., un – 3 st.

Krem üçün: xama – 3 banka, toz-şəkər – 2 st.

Bütün xammalları qarışdırıb, xəmir yoğurun və üç yerə bölüb ayrı-ayrılıqda bişirin. Soyuduqdan sonra iki kökəyə krem sürtüb üst-üstə qoyun. 3-cü kökəni dördbucaqlı şəkildə

kiçik şahmat formasında doğrayıb ikinci kökənin üstünə düzməli, boş yerlərə xamalı krem tökməli.

Şəlalə tortu

Xəmir üçün: marqarin – 200 q., yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 1 st., soda – 1 ç.q., un – 2-2,5 st.

Mürəbbə və ya çiy mürəbbə (şəkərli meyvə püresi) – 1 st.

Yumurtanı şəkərlə çalın ona yumşaldılmış marqarin, soda və un qataraq bərk xəmir yoğurun. Xəmiri ətçəkən maşından keçirib yarisini yağlanmış tort bişiriləcək formaya qoyun, bir bərabərlikdə yayıb üstünə çiy mürəbbə yaxın və xəmirin ikinci yarisini ilə örtün. Tortu vaxt istilikdə səthi qəhvəyi rəng alana kimi bişirin. Bir qədər soyuduqdan sonra mürəbbə və meyvə-giləmeyvə ilə bəzəyin.

Şəfəq tortu

Xəmir üçün: marqarin – 200 q., xama – 200 q, un – 3 st., soda – 1 ç.q.

Biskvit üçün: yumurta – 4 əd., toz-şəkər – 1 st., un – 1 st.

İçlik üçün: alma – 0,5 kq, şəkər – 0,5 st və ya alma povidlosu – 1 st.

Səthinə səpmək üçün: şəkər kirşanı – 0,5 st.

Unu yağla birlikdə bıçaqla döyəcəyib yarmaya oxşar kütlə hazırlayın. Üzərinə duz və soda qarışdırılmış xama və un əlavə edib xəmir yoğurun. Xəmiri dərin formaya eyni bərabərlikdə yayıb səthi açıq qəhvəyi rəng alana qədər vaxt istilikdə bişirin. Bu müddətdə biskvit xəmiri hazırlayın. Formanı du-xovkadan çıxarıb almadan hazırlanmış içlik və ya povidlo yaxıb, üstündən duru biskvit xəmiri tökün. Səthini hamarlayıb vaxt istilikdə bişirin. Biskvitin səthi qəhvəyi rəng aldıqda, tortu soyudub üstünə şəkər kirşanı səpin.

Şokoladlı tort

Xəmir üçün: bişmiş krem – 400 q., (süd – 1 st., şəkər – 4 x.q., nişasta – 1 ç.q., yumurta – 3 əd.), kakao tozu – 3 x.q., un – 6 st., süd – 2 x.q., soda – 1 ç.q.

Xamalı krem üçün: xama – 2 st., toz-şəkər – 1 st.

Dəmlənmiş (bişmiş) kremə kakao tozu, soda, süd və un əlavə edib xəmir yoğurun. Xəmindən 8-10 ədəd nazik lavaşlar yayıb tavada bişirin. Çox da soyumayan kökələrə xamalı krem sürtüb üst-üstə qoyun, səthinə və qıraqlarına krem çəkib kakao tozu səpin.

Krem üçün istifadə olunan xama təzə və qatı olmalıdır. Şəkər əlavə edib çalın.

AZƏRBAYCAN ŞİRNIYYATI

Azərbaycan qədimdən öz şirniyyatı ilə Yaxın və Orta Şərqdə, eləcə də qonşu dövlətlərdə şöhrət qazanmışdır. Azərbaycan şirniyyatı istehsalında un, şəkər, yağ, yumurta, süd məhsulları ilə yanaşı müxtəlif ədviyyələrdən, qərzəkli meyvələrin – qoz, fındıq, badam, püstə ləpələrindən də istifadə edilir. Unlu şirniyyata bu meyvələrin ləpəsi qatıldıqda onların bioloji dəyərliliyi yüksəlir, dad və tamı yaxşılaşır. Azərbaycan şirniyyatının bir çox çeşidi düyü unu, kərə yağı, quyruq cızdağı, zəfəran, keşniş toxumu, gülab və digər ətirvericilər əlavə edilməklə hazırlanır. Hələ qədimdən Azərbaycanlılar bayram ərəfəsində, şadyanalıqda və digər mərasimlərdə yüksək qidalılığı ilə fərqlənən şəkərbura, paxlava, şəkər çörəyi, müxtəlif qoğal və ruletlər, şirin çörəklər, çərəzlər, şəkər kütləsi ilə şirələnmiş fındıq, qoz, badam və s. məmulatlar hazırlamışlar. Xalqımız həmin şirniyyatları əziz günlərdə həmişə bişirir və öz qonaqpərvərliyini süfrəsinin zənginliyi ilə bir daha sübut edir. Azərbaycan şirniyyatının müxtəlif çeşidi hazırda sənaye üsulu ilə qənnadı fabriklərində hazırlanır. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində yerli əhali müxtəlif cür şirniyyat hazırlayır. Şəkiddə «Şəki paxlavası», «qırmabadam», «tel», «peşvəng», «ovma», «külçə», «fəsəli», «bamiyə», «keşniş noğulu», «taxta şirni», «düymə şirni» və digər şirniyyatlar hazırlanır. Şəki şirniyyatları hazırlanma üsullarına, dad və tamına görə Azərbaycan şirniyyatı arasında xüsusi yer tutur. Şəki şirniyyatı üçün ümumi xammallarla yanaşı, düyü unundan, müxtəlif ədviyyələrdən, qoz və fındıq ləpəsindən daha çox istifadə olunur ki, bu da qədimdən bu bölgədə düyü becərilməsi, qərzəkli meyvələrin daha çox yetişməsi ilə əlaqədardır.

Bakıda daha çox unlu şirniyyat məmulatları, o cümlədən «şəkərbura», «Bakı paxlavası», «Bakı mütəkkəsi», «şor-qoğal», «südcörəyi», «bəyimçörəyi» və s. bişirilir. Novruz bayramı ərəfəsində, yəni yazbaşı insan orqanizminə daha çox qidalı yeməklər lazım olduğu vaxt şirniyyat məmulatı bişirilməsi uzun illərdir ki, adət halını almışdır.

Gəncə bölgəsində «şirin nazik», «zilviyə», «Gəncə paxlavası», «düyü halvası», «riştə paxlava», «zəfəranlı nazik», «şəkərçörəyi» və s. məmulatlar hazırlanır. Quba, Naxçıvan, Zaqatala, Lənkəran, Şamaxı, Qarabağ və digər bölgələrin müxtəlif çeşidli özünəməxsus şirniyyat məmulatı vardır.

Ümumiyyətlə, Şərqi şirniyyatı qrupunda aparıcı rol oynayan Azərbaycan şirniyyatının 100-ə qədər çeşidi vardır. Şərqi şirniyyatı kimi, Azərbaycan şirniyyatı da əsas xammalına, istehsal xüsusiyyətlərinə və dad-tamına görə 3 qrupa ayrılır.

1. Karameloxşar Azərbaycan şirniyyatı.
2. Konfetoxşar Azərbaycan şirniyyatı.
3. Unlu Azərbaycan şirniyyatı.

Qeyd etmək lazımdır ki, unlu Azərbaycan şirniyyatının çeşidi daha çoxdur. Bu məmulatların xəmiri acıxəmrə (opara) üsulu və birbaşa maya ilə, yağlı-yumurtadan çalıntı üsulu, mayalı və mayasız qat-qat xəmir üsulu və digər üsullarla yığılır.

Üç qrupa ayırdığımız Azərbaycan şirniyyatının hazırlanma texnologiyası aşağıda verilir.

KARAMELƏOXŞAR AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYATI

Bu qrup şirniyyat məmulatı hazırlanarkən toz-şəkər su ilə qarışdırılıb qaynadılır, kəfi alındıqdan sonra ona limon turşusu və ya patka əlavə edilib karamel nümunəsinə qədər, başqa sözlə, tərkibində 3-1,5 faiz su qalana qədər bişirilir. Bişirilmiş karamel kütləsinə ətirvericilər əlavə edilib işlənir, bir çox hallarda həmin kütləyə qoz, fındıq, badam, küncüt və s. bu kimi yağlı bitkilərin ləpəsi də əlavə edilir.

Badamlı nabat

Toz-şəkər – 3,5 st., patka – 2/3 st, badam ləpəsi – 2/3 st, vanilin – bir çimdik.

Badam qaynar suda pörtlədilir, qabığı təmizlənir, 5-7 dəqiqə 140-150°C temperaturda qurudulur və 20-30°C-ə qədər soyudulur.

Qazana toz-şəkər və su tökülüb (reseptdəki toz-şəkərə ¾ st.) 8-10 dəq. qaynadılır, sonra patka əlavə edilib yenidən 15-20 dəq. karamel nümunəsinə qədər, yəni tərkibində 2-3% nəmlik qalana qədər bişirilir.

Karamel kütləsi mərmər və ya metal masanın üzərinə yayılıb bir çimdik vanilin vurulur. 70-80°C temperatura qədər soyudulur. Karamel kütləsi bir qədər övkələnir, dartılıb qatlanır, daxilindəki hava qabarcıqları çıxarılır, baton şəklində bükülür. Karamel kütləsinin bir ucu dartılıb diametri 2,5 mm olan çubuq şəklində salınır, ondan 7,5-8,5 q-lıq tikələr kəsilib yayılır, içinə badam ləpəsi qoyulub bükülür. Məmulata karamelə oxşar girdə forma verilir. Məmulatın 1 kq-da 110-115 əd. badamlı nabat olur.

Qırmabadam

Düyü unu – 3 x.q., toz-şəkər – 3 st., fındıq və ya badam ləpəsi – 1,5 st., yumurta ağı – 1 əd., limon turşusu – bir çimdik, keşniş toxumu – 0,5 ç.q.

Toz-şəkər su ilə qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib tərkibində 5-6 faiz su qalanadək (yumşaq karamel nümunəsi) bişirilir. Bişmiş karamel kütləsi çalına-çalına soyudulur və istiliyi 50-60°C olduqda üzərinə yumurta ağı əlavə edilərək çalınma sürətləndirilir. Çalıntının hazır olması onun rənginin ağılıqından və soyuduqda sınımasından bilinir. Çalınmış kütləyə xırdalanmış fındıq ləpəsi və keşniş toxumu əlavə edilib qarışdırılır. Kütlə soyumamış 0,5-0,7 sm qalınlığında 15x8 sm ölçüdə formalanır. Üzərinə qovrulmuş düyü unu səpilir. 8 saat saxlanılıb soyudulduqdan sonra qablaşdırılır. Qırmabadamı 7-8 gün saxlamaq olar.

Qoznək

Toz-şəkər – 1,5 st. + 1 x.q. (350 q.), patka – 2/3 st., qoz ləpəsi – 2,5-3 st., kərə yağı – 1 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Qazana toz-şəkər və su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılır və 5 dəq. bişirilir. Sonra patka əlavə edilib təkrar 4-5 dəq. qaynadılır. Qoz ləpəsi bir qədər xırdalanır (ləpənin 1/8-i ölçüdə), yarısı şərbətə tökülüb qarışdırılır, 5-7 dəq. sonra qalan ləpə əlavə edilib yenidən qarışdırılır, 6-8 dəq. 130-140°C temperatura qədər bişirilir. Kütlənin tərkibində 3-4 faiz su qaldıqda, yəni yumşaq karamel nümunəsinə çatdıqda bişirilmə dayandırılır. Qoznək kütləsi kərə yağı sürtülmüş mərmər masanın və ya tavanın üzərinə tökülür, 80-90°C mperatura qədər soyudulur, vanilin əlavə edilib övkələnir. Bir qədər soyumuş qoznək kütləsi 10-12 mm qalınlıqda yayılır. 40x40 mm ölçüdə tikələrə doğranır. 18-20°C temperatura qədər soyudulur. 1 kq məmulatda 65-75 əd. qoznək olur.

Bu cür məmulat fındıq, badam ləpəsindən və küncüt toxumundan da hazırlanır.

Düymə şirni

Toz-şəkər – 4,5 st. (1 kq.), su – 1 st., limon turşusu – 3 q., zəfəran – 0,1 q, yeyinti boyağı (sarı, qırmızı, göy və s.).

Qazana toz-şəkər və su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılıqdan sonra limon turşusu əlavə edilib yumşaq karamel nümunəsinə qədər, yəni tərkibində 4-5 faiz su qalana qədər bişirilir. Bundan sonra kütləyə müxtəlif boya əlavə edilir. Dəmir və ya mərmər masanın üzərinə 1 sm qalınlıqda toz-şəkər yayılıb, yumurtanın şiş ucu ilə yuvacıqlar açılır. Karamel kütləsi bir qədər qarışdırılır, isti-isti qaşiq və ya xüsusi abgərdənlə yuvacıqlara tökülür. Soyuyandan sonra toz-şəkərdən təmizlənilir və germetik qablara yığılır. Düymə şirninin sarı narıncı rəngdə olması üçün ona bişirilərkən zəfəran dəmi əlavə edilir. Qalan boya maddələri kütlə bişib hazır olduqdan sonra əlavə edilir.

Nabat

Toz-şəkər – 1 kq, su – 1 st., yeyinti boyağı (çəhrayı, sarı).

Nabat ağ sap üzərində kristallaşdırılmış iri şəffaf şəkər dənələrindən ibarət Şərqi şirniyyatıdır. Düzgün olmayan piramida şəklində və xüsusi vaza oxşar formalarda hazırlanır. Adi nabat bozuntul rəngdə olur, bəzən çəhrayı və sarı yeyinti boyağı ilə də hazırlanır. Nəmliyi 0,3 faizdən çox olmur. Azərbaycanda qıza üzük gələndə müxtəlif şirniyyatla yanaşı nabat da gətirirlər.

Nabat hazırlamaq üçün xüsusi dəmir forma yağlanır, onun tutumundan asılı olaraq 1 kq-dan 7 kq-a qədər toz-şəkər götürülür, hər kiloqram şəkərə 1 st. su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığılır və yumşaq karamel nümunəsinə kimi bişirilib qaynar-qaynar formaya tökülür. Formanın içərisində ağ sapdan şəbəkə düzəldilir ki, şəkər kütləsi soyuduqda sap üzərində kristallaşsın. İki-üç gün şəkər kristalları formanın divarlarında və sap üzərində kristallaşdıqdan sonra daxildəki duru şərbət (kristallar arası patka) boşaldılır. Nabat formadan çıxarılıb süzgəcə qoyulur ki, artıq şirə süzülüb ayrılınsın. Nabatı 5-7 gün otaq temperaturunda qurudub, sellofan kağıza bükürlər.

Pərvərdə

Toz-şəkər – 2,5 st., limon turşusu – 2 q, düyü unu – 4 x.q., vanilin – bir çimdik.

Qazana toz-şəkər və yarım stəkan su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılıqdan sonra limon turşusu əlavə edilir. Bərk karamel nümunəsinə kimi, başqa sözlə tərkibində 2,5% su qalana qədər bişirilir. Kütlə yağlanmış mərmər və ya metal masaya tökülüb bir qədər soyudulur. Üzərinə vanilin əlavə edilir. Karamel kütləsi əllə ipək kimi parıltılı ağ görünüş kəsb edəndək dartılıb qatlanır. Düyü unu əvvəlcədən bir qədər tavada qovrulub soyudulur və taxta masaya tökülür. Karamel kütləsi un səpilməmiş taxta üzərində lülələnilir, dartılır və kiçik yastıq

(dördkünc) formasında doğranılıb qurudulur. Pərvərdə germetik bağlı qablarda saxlanılır ki, havadan nəm çəkib xarab olmasın, 15-20 gün saxlamaq olar.

Taxta şirni

Toz-şəkər – 4,5 st. (1 kq), su – 1 st., limon turşusu – bir çimdik, gülab – 1-2 x.q. (Taxta şirniyə ətirəndirmək üçün qızılqul yağından, üyüdülmüş muskat cöyüzündən, vanilindən və keşniş toxumundan istifadə etmək olar).

Toz-şəkər su ilə qarışdırılıb qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığıldıqdan sonra üzərinə limon turşusu əlavə edilir. Şərbət tərkibində 8-10% su qalana kimi, yəni qalın sap nümunəsinə qədər bişirilir. Şirninin hazır olmasını yoxlamaq üçün qaynayan şərbətdən çay qaşığı ilə götürüb dərhal soyuq suya salınır. Əgər yumşaq karamel kütləsi əmələ gələrsə qaynadılma dayandırılır. Axırda üzərinə gülab və digər ətirəndiricilər əlavə edilir. Kütlə qaynaqdan dayandıqdan sonra kəfki və ya iri qaşıqla qazanın qıraqları qaşınmaqla qarışdırılır ki, xarlanma baş versin. Bundan sonra şirni kütləsini səthinə azacıq yağ sürtülmüş dəmir və ya mərmər masaya töküb soyudurlar. Ev şəraitində 1 kq toz-şəkərdən hazırlanmış şirni kütləsi emallı iri sinilərə tökülüb soyudula bilər. Kütlə soyuduqdan sonra kvadrat formada bıçaqla cızılıb bir neçə hissəyə ayrılır və germetik qutulara qablaşdırılır. Zövqünüzə görə taxta şirni kütləsinə axırda müxtəlif rəngli yeyinti boyları vura bilərsiniz.

Taxta şirni rafinad qəndi əvəz edir və yalnız dişləmə çay içmək üçün bişirilir.

Fəşmək

Toz-şəkər – 4 st. + 1 x.q., əla sort un – 2,5 x.q., kərə yağı – 3 x.q., sirkə cövhəri – 3 q, su – 1 st.

Toz-şəkər 1 st. su əlavə edilərək qaynadılır, kəfi yığılır və karamel kütləsi əmələ gəlincə bişirilir. Şərbət bişirilən zaman ona sirkə cövhəri və kərə yağı əlavə edilir. Un yağsız qovrulur və soyudulur. Karamel kütləsi mərkəzdənqaçma sistemi

ilə işləyən aparatın diskinin üzərinə nazik axınla tökülür. Aparatın divarına əvvəlcədən un səpilir. Disk fırlandıqca qənd lifləri əmələ gəlir və tədricən aparatın dibinə çökür. Burada rulon şəklində əmələ gəlmiş yumşaq, yüngül kütlə bıçaqla 50 q-lıq paylara doğranır. Məmulatın görünüşünü yaxşılaşdırmaq üçün karamel kütləsinə çəhrayı, sarı və ya yaşıl rəngli yeyinti boyları vurulur.

Şəkər-pendir

Toz-şəkər – 3,5 st., patka – 2/3 st., vanilin – bir çimdik.

Qazana toz-şəkər və su tökülüb 8-10 dəq. ərzində 105-110°C temperaturda qaynadılır. Sonra patka əlavə edilib orta karamel nümunəsinə (nəmliyi – 3-3,5% qalanadək) gəlincə bişirilir. Hazır karamel kütləsini mərmər və ya dəmir masanın üzərinə (yağlanmış tavaya da tökmək olar) töküb 70-80°C temperatura qədər soyudulur, vanilin əlavə edilir. Karamel kütləsi övkələnir və tamamilə ağarınca əldə dartılıb qatlanır. Sonrakı əməliyyat şəkər kirşanı səpilməmiş taxta masa üzərində aparılır. Burada karamel kütləsi baton şəklində yayılıb uzadılır və batonun ucu qayçı vasitəsilə əyri yastıq formasında uzunsov tikəciklərə doğranır.

Şəkərli badam

Badam ləpəsi – 3,5 st., toz-şəkər – 2,5 st., kərə yağı – 1 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Badam ləpəsi qaynar suda pörtlədilir, qabığı təmizlənir, bir qədər qurudulur. Qalan əməliyyatlar şəkərli fındıq hazırlanmasında olduğu kimi aparılır. 1 kq məmulatda 500-ə qədər şəkərli badam olur.

Şəkərli fındıq

Fındıq ləpəsi-3,5 st., toz-şəkər-2,5 st., kərə yağı- 1 ç.q., vanilin- bir çimdik.

Bu məmulat qaynayan şəkər şərbətinə tökülüb qarışdırılmaqla qovrulmuş və səthi şəkər şərbəti ilə örtülərək karameşdirilmiş findıq ləpəsindən ibarətdir.

Tutumu 8-10 litr olan qazana yarım stəkan su və 300-400 q toz-şəkər töküb qızdırılır. Şərbət qaynayan kimi kəfi yığılıb onun üzərinə təmizlənmiş findıq ləpəsi əlavə edilir. Şərbətdə həll olmuş şəkər tədricən findıq ləpəsinin səthində kři-sallaşmağa başlayır. Kütlə arasıkəsilmədən taxta kürəklə qarışdırılır. Bişirməyə başladıqdan 10-12 dəq. sonra 300-400 q miqdarında şəkər əlavə edilir. Nəmlik buxarlandıqca findığın səthi karamel kütləsi ilə örtülməyə başlayır. Bişirilmənin başlanğıcında istilik 100-120°C, axırında isə 145-155°C olur. 20-25 dəq. sonra findığı qazandan boşaldırlar. Qalan şəkəri həll edib qaynadaraq yenidən findığı qazana qaytarırlar. İkinci dəfə findığın səthi tamamilə karamel kütləsi ilə örtülür. Hər findıq ləpəsi təxminən 2 dəfə iriləşir. İkinci bişirilmə 7-8 dəq. davam etdirilir. Bişirilmə vaxtı kütlə fasiləsiz olaraq qarışdırılmalıdır. Hazır məmulatı yağlanmış metal və ya mərmər masanın (iri tavaya da boşaltmaq olar) üstünə boşaldıb 20-25°C temperatura qədər soyudurlar. Şəkərli findığa xoş ətir vermək üçün ona bişirmənin sonunda vanilin əlavə edirlər.

Bu üsulla badam, qoz, yerfindığı, keşyu findığı və başqa ləpələrdən istifadə etməklə buna oxşar məhsul hazırlamaq olar. Ləpənin reseptdəki miqdarı onun növündən asılı olaraq dəyişir.

KONFETƏOXŞAR AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYATI

Badam noğulu

Toz-şəkər – 3,5 st., badam ləpəsi – 1,3 st., əla sort un – 1 x.q. + 1ç.q., sirkə cövhəri – 3 q (yarım ç.q.).

Badam ləpəsi qabıqdan təmizlənir, 5-6 dəq. 140°C temperaturda qurudulur, nəticədə badam ağarır. Sonra badam ləpəsi yarı bölünür və bölünmüş hər yarısı da yenidən üç hissəyə ayrılır. Bundan sonra badam şəkər şərbəti ilə işlənir.

Toz-şəkərin yarısı götürülüb üzərinə su tökülür, 13-15 dəq. 105-110°C temperatura qədər qaynadılır. Qaynadılma qalın sap və ya çox yumşaq kürəcik nümunəsinə qədər, başqa sözlə, tərkibində 12-13% su qalana qədər davam etdirilir. Şirəyə sirkə cövhəri vurulur ki, xarlanmasın.

Badam qırıntıları tiyana və ya iri tavaya tökülür, üzərinə bir qədər əvvəlcədən yağsız qovrulmuş un səpilir, az-az isti şirə tökülür və aramsız qarışdırılır. Bu zaman noğul hazırlanan tiyan bir qədər qızdırılır. Tökülmüş şirə badamın səthinə yapışdıqdan sonra təkrar un səpilir və şərbətin yerdə qalan hissəsi tökülüb yuvarlandırılır.

Şərbətin birinci payı qurtardıqdan sonra noğul bir müddət qurudulur və şərbətin ikinci payı hazırlanır, lakin bunun tərkibindəki su 10%-ə çatdırılır.

Qurudulmuş noğullar tiyana tökülür, üstünə bir qədər un səpilir və şirə tökülüb 15-20 dəq. ərzində yuvarlandırılması davam etdirilir. Eyni zamanda, tiyan qızdırılır. Məmulat yuvarlandıqca ona az-az şirə əlavə edilir, onun həcmi artır, quruyub ağarır. Yuvarladılma əməliyyatı 75-90 dəq. davam etdirilir. Badam noğulunun səthi keşniş noğulunun səthi kimi kəllə-kötür olmaqla 1 kq-da 450-500 ədəd olur.

Badam noxud

Alma püresi-2 x.q., ərik püresi-1,5 st., toz-şəkər-3 st., patka-1 x.q., badam ləpəsi-1 st., limon turşusu-3 q, ərik cövhəri-3 q., kartof nişastasası-1 kq.

Badam ləpəsi qabıqdan təmizlənir, 5-7 dəq., 140-150°C temperaturda qurudulur, sonra 2-3 mm ölçüdə xırdalanır. Kartof nişastasası 35-40°C temperatura 25-30 dəq. ərzində qurudulur.

Tavaya və ya tiyana ərik və alma püresi, toz-şəkər tökülür, arakəsmədən qarışdırılaraq 1-1.5 sat bişirilir, axırda patka əlavə edilir. Kütlənin temperaturu bişirməyə başlayanda 100-105°C, axırda isə 105-110°C olur. Tərkibində 12-14% su qalmalıdır.

Bişmiş meyvə kütləsinə 1:2 nisbətində suda həll edilmiş limon turşusu, əlavə də ərik cövhəri əlavə edilib qarışdırılır.

Masanın üzərinə kartof nişastasası tökülür, eyni bərabərlikdə yayılır və səthində xüsusi formalı oxlov və ya fiqurlarla çiyələk və ya moruq formasında oyuqlar açılır. Sonra həmin oyuqlara konusvari metal qıfla meyvə kütləsi tökülür. Kütlə qaynar və suvaşqan olduğu üçün lazımı formaya düşür. 20-25 dəq. sonra məmulat bərkiyir, nişastadan çıxarılaraq metal şəbəkə üzərinə düzülür və silkələnib nişastasası təmizlənir. Məmulatın üzərində qalmış nişasta soyuq su ilə yuyulur, sonra 30-35°C temperaturda 30-40 dəq. ərzində qurudulur. Ən axırda məmulat narın doğranılmış badam qırıntısı içərisində yuvarlanır. 1 kq. da 100-105 əd. məmulat olur.

Qeyd: Kartof nişastasası əvəzinə masaya sürtgəcdən keçirilmiş (sürtgəclli maşından keçirilmiş) badam ləpəsi səpmək, onun üzərində oyuqlar açılıb isti meyvə kütləsinə ora töküüb soyutmaq daha yaxşıdır. Bu zaman məmulatın səthindən nişastanı su ilə yumaq və qurutmaq lazım gəlmədiyindən vaxta qənaət edilir.

Qozlu yumru şirni

Əla sort buğda unu-3 st., soda -0,5 ç.q., limon turşusu-1/3 ç.q., toz-şəkər-0,5 st. qoz ləpəsi-3/4 st., mixək-2 q., darçın-3 q., ərinmiş yağ-0,5 st., yumurta-1 ədəd, şəkər kirşanı -2 x.q

Xəmir yoğrulacaq qaba toz-şəkər, sürtgəclli maşından keçirilmiş qoz ləpəsi, yumurta, yağ, soda, limon turşusu, mixək, darçın və təxminən bir stəkan su əlavə edilib qarışdırılır, un töküüb bərk xəmir yoğrulur. Xəmindən əllə qoz boyda girdə kündələr düzəldilib qənnadı təbəqələrinə düzür, 190-200°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirirlər. Bişmiş məmulat soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Ərik qaxı

Ərik püresi – 1 st., alma püresi-0,5 st., toz-şəkər-3,5st., badam ləpəsi-0,5 st., şəkər kirşanı-1,5 x.q., patka-2 x.q., limon turşusu-1 q., ərik cövhəri-1 q.

Tavaya və ya tiyana (əgər çox miqdarda hazırlanacaqsa) ərik və alma püresi, toz-şəkər tökülür, Arasıkəsilmədən qarışdırmaq şərti ilə 40-45 dəq. qaynadılır. Sonra üzərinə patka əlavə edilir. 110°C temperaturda 10-15 dəq. yenidən qaynadılır. Hazır kütləyə 1:2 nisbətində suda həll edilmiş limon turşusu və ərik cövhəri əlavə edilib qarışdırılır. Masanın üzərinə 2 mm qalınlıqda şəkər kirşanı, bunun da üstünə qıf vasitəsilə və ya qənnadı kisəsindən isti meyvə kütləsi tökülür. Meyvə kütləsindən qalınlığı 3 mm, diametri 45-50 mm ölçüdə kiçik peçenyələr düzəldilir. Bu zaman meyvə kütləsinin istiliyi 80-90°C olur və əməliyyat tez aparılır ki, temperatur aşağı düşməsin və meyvə kütləsi elastikliyi itirib çox yumşalmasın. Sonra 40-45°C temperatura qədər soyudulur, hər yarısına bir ədəd badam qoyulub bükülür və kənarları ehtiyatla sıxılır.

Məmulat 18-20°C temperatura qədər soyudulur və üzərinə şəkər kirşanı səpilir. 1 kq- da 75-80 ədəd məmulat olur.

Keşniş noğulu

Toz-şəkər – 4,5 st., əla sort buğda unu və ya düyü unu – 0,5 st., keşniş toxumu – 3 ç.q., sirkə cövhəri – 1 ç.q.

Bu məmulat keşniş toxumunun şəkər şərbətində yuvarlandırılması yolu ilə alınır. Şirə iki dəfəyə hazırlanır və ona görə də bütün xammallar iki paya bölünür. Şirənin birinci payı tərkibində 12% su qalana qədər, ikinci payı isə 10% su qalınca bişirilir. Birinci şirə işlənilib qurtardıqdan sonra ikinci şirə bişirilməlidir. Şirəyə sirkə cövhəri vurulur ki, tez xarlansın. Keşniş toxumu qızdırılan tava və ya tiyanlarda yuvarlandırılmaqla şirələnir. Unu əvvəlcədən azacıq qovurlar. İsti

tiyana bir qədər un səpilir və keşniş toxumu əlavə edilib üzərinə hər 5-6 dəqiqədən bir iri damcılarla birinci dəfə bişirilən şirədən tökülür. Tiyana çalxalanıb içərisindəki keşniş toxumları yuvarlandırılır. Tökülən şirə toxumun səthində quruduqdan sonra yenidən şirə əlavə edilir və 15-17 dəq.-dən sonra 2-3 ç.q. un əlavə edilir. Tiyana fırlandıqca keşniş toxumu yuvarlanaraq şirələnir və unlanıb həcmi artır. Birinci şirədən hazırlanmış xırda noğullar 1-2 gün qurudulur. Buna pəstayı deyilir. Xırda noğullar ikinci dəfə yenidən tiyana tökülür, üzərinə tədricən birinci şirədən daha qatı bişirilmiş ikinci şirə əlavə edilir. Bu şirə məmulatın səthində daha bərk kütlə əmələ gətirir. Yuvarlandırılma şirənin miqdarından və temperaturundan asılı olaraq 1,5-2 saat davam edir. Axırda məmulat kələ-kötür, girdə formaya düşür. Noğul quruduqdan sonra nəmliyi 5,5% olur. Keyfiyyətli noğul ağ rəngdə (bəzən noğulu çəhrayı və sarı rəngli yeyinti boyağı ilə rəngləyirlər) və quru olmalıdır. Sirkə cövhəri iyi və çiy un dadı verməməlidir. Noğul uzun müddət saxlandıqda saralır və bozuntul rəngə çalır. Qış fəslinə noğulu 2-3 ay, yay fəslində isə 1 aya qədər saxlamaq olar.

Peşvəng

Düyü unu – 4 st., toz-şəkər – 1,7 st. (360 q.), ərinmiş yağ – 3 x.q., limon turşusu – 1 q., su – 1 st.

Peşvəng, karamel kütləsinin yağda qovrulmuş düyü unu ilə birlikdə işlənilib (çəkilib dartılıb) çubuqlar şəklinə salınmasından əldə edilir.

Toz-şəkər su ilə qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib tərkibində 3-4 faiz su qalanadək (bərk karamel nümunəsi) bişirilir. Karamel kütləsi yağlanmış tavada və ya mərmər masa üzərində bir qədər soyudulur və istiliyi 45-55°C olmaqla çəkilib ağardılır. Düyü unu yağla qarışdırılır, 25-30 dəq. ərzində ardıcıl qarışdırılmaqla sarımtıl-ağ rəng alana qədər qovrulur. Qovrulmuş un taxta təknədə karamel kütləsi ilə qarışdırılmaqla çəkilib. Hazır peşvəng çubuqlar şəklində salınır və soyudulur. Peşvəngin nəmliyi 7-8 faizdən az olmamalıdır.

Rahətulhulqum

Toz şəkər-3,5 st., qarğıdalı nişastası-1 st., limon turşusu-1q., meyvə cövhəri-0,1 q. və ya vanilin-bir çimdik, şəkər kirşanı-3 x.q.

Qazana toz şəkər və 1 st. su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılır. Üzərinə suda açılmış qarğıdalı nişastası əlavə edilib arasıkəsildən qarışdırmaq şərti ilə tərkibində 15-16% su qalanadək bişirilir. Sonra kütlə 80-90°C temperatura qədər soyudulur, üzərinə limon turşusu və meyvə cövhəri əlavə edilib qarışdırılır. Qıraqlarının hündürlüyü 3-4 sm olan ağ tənəkə qənnadı vərəqinə tökülüb soyudulur. Kütlə tam soyuyub bərkidikdən sonra düzbucaqlı formada doğranır, qurudulur və səthinə şəkər kirşanı səpilir.

Rahətulhulqum vanilli, şokaladlı və digər çeşiddə buraxılır. 15-20 gün saxlanıla bilər.

Tel

Əla sort buğda unu-1 st., toz-şəkər-2st.+2 x.q., ərinmiş yağ və ya kərə yağ-1st., limon turşusu-2q.

Toz-şəkər su ilə qazanda qaynadılır, kəfi yığılıb limon turşusu əlavə edilir. Tərkibində 3-4 faiz su qalanadək (bərk karamel nümunəsi) bişirilir. Karamel kütləsi yağlanmış dəmir və ya mərmər masaya tökülüb bir qədər soyudulur. İstiliyi 70-75°C olan kütlə çəkilib ağardılır. Eyni zamanda tavada yağ qızdırılır, üzərinə un tökülüb qovrulur. Qovrulmuş kütlənin tavanın hər yerindən qaynaması onun hazır olduğunu göstərir. Sonra qovrulmuş un təknə içərisində karamel kütləsi ilə qarışdırılıb çəkilib və məhsul sap şəklində saçaqlanır. Hazırlanmış tel dərhal soyudulmalıdır. Tel əvvəl sap kələfləri formasında olur, sonra onu tel-tel edib 3-4 saat soyuduqdan sonra qablaşdırırlar. Teli ağzı bağlı dəmir qablarda daşımaq lazımdır, 5 l-lik mehtərəyə 1 kq. tel qablaşdırmaq olar. Teli qablaşdırarkən qabı silkələmək və yaxud üzərindən basmaq olmaz. Teli soyuducu kameralarda və ən əlverişli şəraitdə belə 3 gündən artıq saxlamaq olmur. Yayda telin nəinki saxlanması, hətta onun hazırlanması belə mümkün

deyildir. Telin tərkibində suyun miqdarı 5-6 faizdən çox olmamalıdır.

Şirin çərəz

Üyüdülmüş qoz ləpəsi 2 st., kişmiş-1 st., + 2 x.q., bal-2/3 st., keşniş toxumu-1 q.

Qoz ləpəsi qızdırıcı şkafda azacıq qurudulur, sürtgəcli maşından keçirilir, üzərinə yuyulub qurudulmuş kişmiş əlavə edilir. Qarışıq təmiz yuyulmuş ətçəkən maşından keçirilir, üzərinə üyüdülmüş keşniş toxumu və bal tökülüb qarışdırılır. Alınmış qatı kütlədən trüfel formasında konfetlər düzəldilir. Əgər kütlə bir qədər yumşaq konsistensiyalı olarsa, onda kiçik nimçələrə tökülüb yastılanır və yeməkdən sonra çayla süfrəyə verilir.

Şirin çərəzi trüfel formasında yumruladıqda onu kakao tozunda urvalamaq və vazaya yığmaq olar. Bu zaman reseptə 2 x.q. kakao tozu əlavə edilməlidir.

Şirəyə tutulmuş əncir

Əncir-500 q, qoz ləpəsi-2 st., toz-şəkər-2 st., patka-0.5 st., kərə yağı -0.5 ç.q.

Əncir süzgəcə yığılıb üstündən su ötürülür. Sonra qənnadı təbəqələrinə və ya tavaya düzülüb qızdırıcı şkafda 140-150°C temperaturda 7-8 dəq. qurudulur. Bu zaman əncir daxilindəki suyun buxarlanması nəticəsində şişir və sonra 20-25°C temperatura qədər soyudulur. Qoz əvvəlcədən xırdalanır və yaxud da iri gözcüklü sürtgəcdən keçirilir. Əncirlər bıçaqla yarılıb arasına qozdan içlik qoyulur. İçlik qoyulmuş əncirlər tək-tək məftilin və ya tikanlı ağacın ucuna batırılır, yarılmış tərəfi bir istiqamətdə olmaqla tabaqlara yığılır. Məmulat 2-3 gün günəş altında qurudulur. Bundan sonra əncirin üzərinə karamel kütləsi vasitəsilə şirə çəkilir.

Karamel kütləsi hazırlamaq üçün 1 kq toz-şəkərə 1 st. su (reseptdəki şəkərə 1/3 st. su) tökülür, qaynadılır, kəfi yığılır,

üzərinə patka əlavə edilib sürətlə qaynadılır. Karamel nümunəsinə qədər bişirilmiş kütlədə 1,5-2 faiz su qalmalıdır.

Məftillərə batırılmış və bir qədər də qurudulmuş əncirlər bir-bir karamel kütləsinə batırılır, artıq şirə süzüləndən sonra kərə yağı sürtülmüş marmar və ya dəmir masanın üstünə (təmiz tavaya da düzmək olar) qoyulub soyudulur və bərkiyir, 1 kq-da 45-50 ədəd məmulat olur.

Şirəyə tutulmuş gavalı

Qara gavalı – 500 q, qoz ləpəsi – 1,5 st., toz-şəkər – 1 st. + 3 x.q., patka – 1/3 st., kərə yağı – 0,5 ç.q.

Şirəyə tutulmuş əncir kimi hazırlanır. Gavalıların çəyirdəyi ehmalca çıxarılır, qaynar suda pörtülür və 2-3 gün sərilib qurudulur. Sonra gavalılara tumu çıxarılan yerdən qozdan hazırlanmış içlik qoyulur, bir qədər də qurudulur, karamel kütləsi ilə şirələnir.

UNLU AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYATI

Azərbaycan ev çörəyi

Əla sort un – 4 st., şəkər kirşanı – 1 st., kərə yağı – 140 q. (ərinmiş halda – $\frac{3}{4}$ st.), yumurta – 2 əd., süd – 0,5 st., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q., zəfəran – 0,5 q.

Xəmir yoğrulacaq qaba un ələyib ortasında və ya bir kənarında oyuq açılır. 35°C temperatura qədər qızdıraraq mayanı süddə açır, şəkər kirşanı, yumurta (bir yumurtanın sarısı saxlanılır), duz, isidilib yumşaldılmış kərə yağı, zəfəran şirəsi vurulub qarışdırılaraq xəmir yoğrulur. Xəmir 15-20 dəq. övkələnməklə cynicinsli kütlə alınana qədər yoğrulur. Üstünə təmiz dəsmal və ya süfrə salınıb 1,5 saat saxlanılır. Bu müddətdə xəmir yetişərək həcmi 2 dəfədən çox artır. Xəmir yenidən bir qədər yoğrulur, 300 q-lıq paylar kəsilib kündələnir.

Kündəllər 35-40 dəq. sonra 15 mm. qalınlıqda və 150-160 mm diametrdə yayılaraq, qənnadı təbəqəsinə qoyulur. Üzərinə yumurta sürtülür, qaşığı, çəngəl, ağac qaşığının ucu möhürəoxşar xüsusi naxış salan forma, dəm çaynikinin qapağı və s. alətlərlə müxtəlif naxışlar vurulur. Xəmiri 15-20 dəq. isti yerdə saxlayıb, kürədə və ya qızdırıcı şkafda 15-18 dəq. ərzində 190-200°C temperaturda bişirirlər. Azərbaycan ev çörəyi metal pendiri ilə səhərlər çay süfrəsinə verilir.

«Azərbaycan meyvələri» peçenyəsi

Əla sort buğda unu – 5 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 4 əd., xama – 200 q. (1 banka), yağ – 200 q. (1 paçka və ya 1 st.-dan 2 x.q. əskik), soda – 1 ç.q.

Səthini bəzəmək üçün: mixək – 10 əd., zəfəran – 0,5 q, orta irilikdə bir ədəd aşxana çuğunduru, toz-şəkər – 0,5 st.

Yumurta toz-şəkərlə çalınır, üzərinə yağ əlavə edilib möhkəm qarışdırılır. Sodanı xama ilə qarışdırıb üzərinə tökülür. Un əlavə edib xəmir yoğrulur. Xəmindən müxtəlif ölçüdə yumru və uzunsov kündəllər hazırlanır. 190-210°C tempe-

raturda 10-12 dəq. bişirilir. Bişmiş peçenyeləri isti-isti dərhal çalınmış yumurta ağı ilə bir-birinə yapışdırır, səthini zəfəran şirəsi, ərik, şaftalı və çuğundur suyu (gavalı və şaftalıları) ilə boyayıb toz-şəkərlə urvalayırlar. Armud forması verilmiş xəmirələrə çiçək kasacığı əvəzinə bütöv mixək batırırlar. Bişdikdən sonra bir tərəfi sarı, o biri tərəfi isə qırmızımtıl (çuğundur şirəsi ilə) boyanır və toz-şəkərlə urvalanır. Hazır peçenyələrə zeytun yarpağından 1-3 ədəd olmaqla saplaq taxılır və vazalara yığılır.

Azərbaycan nanı

Əla sort buğda unu – 2 st., kərə yağı – $\frac{2}{3}$ st., şəkər kirşanı – 0,5 st., kişmiş – 3 x.q., sukat – 1 x.q., yumurta – 2 əd., xırdalanmış fındıq ləpəsi – 2 x.q., zəfəran – 0,1 q., ammonium – 0,5 ç.q. (və ya soda – 1 ç.q.); pomadka üçün: toz-şəkər – 1 st. + 1 x.q., patka - 1 x.q., su – 4 x.q., qırmızı rəngli yeyinti boyası – bir çimdik.

Xəmir üçün lazım olan fındıq xırdalanır, sukat xırda doğranır, kərə yağı şəkər kirşanı ilə bircinsli kütlə alınana qədər çalınır. Sonra buna yumurta, zəfəran şirəsi, fındıq, kişmiş, sukat və ammonium karbonat (və ya soda) əlavə edilir. Səylə qarışdırılır, un tökülüb tez xəmir yoğrulur. Eyni zamanda, toz-şəkər və patkadan pomadka bişirilib hazırlanır.

Xəmir 0,5 kq-lıq paylara bölünür və hər pay 30-35 mm ölçüdə baton şəklində yayılıb, içinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür. Üzərinə yumurta sürtülür, 180-200°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə çəhrayı pomadka çəkilir, pomadka bərkidikdən sonra batonlar 40 mm enində qıyğacı dilimlərə doğranır.

Azərbaycan pirojkisi

Qoyun ətinin əzələ hissəsi – 250 q., bitki yağı – 3 x.q., un – 1 st. + 2 x.q., maya – 2 q, düyü – 2 ç.q., baş soğan – orta iri-

likdə bir baş, şüyüd – yarım dəstə, sumax – 1 ç.q., istiot və duz – dada görə.

Acıtamlı xəmir yoğrulur və xəmir gəldikdən sonra 1,5 mm qalınlığında yayılır, kiçik tava diametrində dairələr kəsilir. Ətlə soğandan qiymə hazırlanır, duz, istiot vurulur, qovrulur və suda bişirilmiş düyü qatılıb soyudulur. Hazır qiymə xəmindən kəsilmiş dairələrə konvert şəklində bükülür və hər iki üzünü yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə yanına ayrıca qabda sumax qoyulur.

Ev peçenyəsi

Əgər evinizdə mürəbbənin şirəsi (gilas, əncir, heyva, ərik, şaftalı, qarpız və bunlar kimi açıq kəhraba rəngli mürəbbələrin suyu) qalıbsa ondan qidalı və dadlı peçenye hazırlamaq olar.

Mürəbbə şirəsi-1 nazik stəkan, əla sort un -3-3,5 stəkan, kərə yağı və ya marqarin-75-100 qr, yumurta - 1-2 əd, soda -1 ç.q., sirkə-1 d.q. duz-1/3 ç.q. ədviyyat(vanil-1 qr, və ya üyüdülmüş hil-1 ç.q. və yaxud qurudulub üyüdülmüş naringi qabığı-2 ç.q.)

Mürəbbənin şirəsini ələkdən süzüb, üzərinə yumurta, yumşaldılmış marqarin, duz, sirkədə söndürülmüş soda və ədviyyat qatılıb mikserlə 1-2 dəq çalınır. Sonra un əlavə edilib 1-2 dəq ərzində çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmiri çox yoğurub rezinləşdirmək olmaz. Hazır xəmir barmaq qalınlığında yayılır, müxtəlif formada (dairəvi, oval, ulduz, altıguşə gül və s formada) kəsilir və yağlanmış qənnadı listlərinə yığılır. Səthinə yumurta sürtülüb 210-220°C-də 12-15 dəq ərzində bişirilir.

Bu peçenyeni zövqünüzə və bacarığınıza görə müxtəlif formada bişirə bilərsiniz.

Yumurta sürtülmüş peçenylərin səthinə şəkər+darçın tozu da səpmək olar. Bunun üçün 2 ç.q. toz şəkəri 1 ç.q. darçın qatışdırıb yumurta sürtülmüş peçenyləri üzünü aşağı şəkər+darçın qarışığına batıraraq çevirməklə qənnadı listlərinə düzmək olar.

Xəmindən bir ədəd iri kündə düzəldərək qalın oxlovla barmaq qalınlığında dördkünc formada yayıb səthinə yumurtanın sarısı çəkilir, çəngəllə üfüqi-şaquli cızılmaqla bəzənir. 1-1,5 saat xəmir istirahətə qoyulur, bu müddətdə xəmirin səthinə çəkilmiş yumurta sarısı quruyur. Bundan sonra xəmindən əvvəlcə təxminən 4 sm enində lentlər kəsilir, sonra həmin lentlərdən 2 sm enində peçenylər kəsilib bişirilir.

Badambura – 1

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka (200 q.), badam – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., bitki yağı – 0,5 st., hil – 1-2 əd., çay sodası – bir çimdik.

Una xama və çay sodası qatılaraq bərk xəmir yoğrulur və 20-25 dəq. saxlanılır (xəmir bəzən maya ilə hazırlanır). Sonra 4-5 mm qalınlığında yayılır və diametri 8 sm olan formalar kəsilir. Üzərinə 15-20 q. xırdalanmış badam və toz-şəkərdən hazırlanmış içlik qoyulur. Ətir üçün içliyə hil qatılır. Xəmirin kənarları birləşdirilərək (bəzən gürzə formasında bükülür) bitki yağında qızardılır və soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Badambura-2

Xəmir üçün: Kərə yağı və ya marqarin - 0,5 kq., xama – 0,5 kq, yumurta - 5 ədəd, soda-0,5 çay qaşığı, bir çimdik duz., əla sort un- nə qədər apardı(təxminən 6-7 stəkan).

Qeyd: Badambura üçün şəkərbura və paxlava xəmirindən də istifadə etmək olar

İçlik üçün: qoz ləpəsi -0,5 kq., toz şəkər-0,5 kq. ədviyyat(keşniş toxumu, darçın, muskat qozu və mixək - hər birindən üyüdülmüş şəkildə 0,5 çay qaşığı).

Xəmir laylarının arasına sürtmək üçün əridilmiş kərə yağı və ya marqarin- 1 stəkan.

Hazır badamburanın səthinə səpmək üçün şəkər pudrası-kirşanı - 2-3 xörək qaşığı.

Kərə yağına xama, soda və duz əlavə edilib əllə və yaxud mikserlə çalınır, bir-bir yumurta əlavə edilib 15-20 dəqiqə ərzində məsaməli-köpüklü kütlə alınana qədər çalınma davam etdirilir. Axırda ələnmiş un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Qalan undan urva kimi istifadə olunur. Xəmindən yumruq boyda 8 gündə hazırlanır, nazik yayılır və 4 qat olmaqla yuxalar aralarına yağ sürtmək şərti ilə üst-üstə qoyulur. Sonra kvadrat şəkildə doğranır, şorqoqalı kimi burulur və dairəvi şəkildə yayılıb arasına 1 xörək qaşığı içlik qoyulub şəkərbura kimi bükülür və kənarları vintvari burulur. Badambura 160 - 180°C temperaturda (vam istilikdə) 20 – 25 dəq. bişirilir.

Soyuduqdan sonra səthinə şəkər kirşanı səpilir.

İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi (qovrulub təmizlənmiş fındıq ləpəsi də olar) sürtkəcli maşından (badam maşınından) keçirilib narın üyüdülmür, 1:1 nisbətində toz şəkərlə qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş mixək, muskat qozu, darçın və keşniş toxumu qatılır.

Badam paxlavası

Əla sort un – 4 st., yumurta – 2 əd., kərə yağı – 2/3 st., badam ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 3,5 st., bal – 3 x.q., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., darçın – 1 ç.q., süd və ya su – 1 st.

Badamdan hazırlanan paxlavanın xəmiri şəkər, yağ və maya vurulmaqla hazırlanır. İstifadə olunan unun yapışqanlı maddəsi 38-40 faizdən az olmamalıdır.

Xəmir yoğurmaq üçün qazana və ya emallı çuxura – 30-35°C temperatura qədər isidilmiş süd və ya su tökür, mayanı orada açır, üzərinə yarım stəkan şəkər, 1 ədəd yumurta, 50 q. yağ və duz əlavə edərək qarışdırır, un töküüb, çox da bərk olmayan xəmir yoğururlar. Xəmir 8-10 dəq. övkələnib isti yerdə 45-30 dəq. saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra ondan 12 gündə kəsilir. Xəmir gündəyə gəldiyi müddətdə içlik hazırla-

nır. Təmizlənmiş badam ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, ona 2 st. toz-şəkər və darçın əlavə edilib qarışdırılır.

Xəmir kündələri 2-3 sm qalınlığında yayılır və 40 mm hündürlüyü olan, dibinə yağ sürtülmüş dairəvi qənnadı təbəqəsinə və ya tavaya salınır. Hər xəmir qatının arasına yağ sürtülür, üç qatdan sonra 4-5 mm qalınlıqda bir lay badam içliyi yayılır. Beləliklə, bütün kündələr yayılıb üst-üstə qoyulur, hər xəmir qatına yağ sürtülür, hər üç qatdan bir içlik tökülür. On iki qat xəmir və üç qat badam içliyindən ibarət paxlava alınır. Paxlava xırda romb şəkildə doğranılır, üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 180-200°C-də 20-30 dəq. bişirilir. Bu müddətdə 1 st. toz-şəkərə ¾ st. su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığıldıqdan sonra üzərinə bal əlavə edilir. Hazırlanmış şərbət paxlavanın üstünə tökülüb, əlavə olaraq 8-10 dəq. bişirilir. Bişirildiyi formada 35-40°C temperatura qədər soyudulur. Paxlava formadan enli bıçaqla ehmalca çıxarılır. 1 kq-da 20-yə qədər və daha çox badam paxlavası olmalıdır.

Badamlı borucuq

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka, kərə yağı – 0,5 st., badam – 1 st., toz-şəkər – 1 st., hil – 3 əd., şəkər kirşanı – 3 x.q., maya – 10 q, konyak – 0,5 ç.q., duz.

Una kərə yağı, xama, şəkər kirşanı, duz və maya əlavə edilib xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün badam qaynayan suda pörtülür, qabığı təmizlənir və qurudulur. Quru badam sürtgəcli maşında üyüdülmür, ona toz-şəkər, hil və konyak əlavə edilib qarışdırılır. Xəmir gəldikdən sonra 40 q-lıq paylara bölünür. Bundan sonra xəmirələr bir ucu digərindən enli olan lent şəkildə yayılır. Xəmirin enli tərəfinin üstünə 30 q. içlik qoyulub, lentin ucları bükülərək borucuq formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 180-200°C-də 20-30 dəq. bişirilir.

Badı

Əla sort un – 3 st., ərinmiş yağ – 1,5 st., yumurta sarısı – 2 əd., bal – 2/3 st., şəkər kirşanı – 2 x.q., maya – 10 q., zəfəran – 0,1 q., darçın – 1 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Xəmir yoğrulacaq qaba və ya emallı çuxura 100 q-a qədər yağ, yumurta sarısı, zəfəran şirəsi, duz və yarım stəkan ilıq suda açılmış maya tökülüb qarışdırılır, un əlavə edilib 8-10 dəq. ərzində nisbətən bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 45-50 dəq. 35°C istilikdə saxlanılır, yetişdikdən sonra kündələnir, 4-8 mm qalınlığında yayılır, paxlava şəklində doğranılır. Xəmir tikələrinə çəngəl, bıçaq və s. ilə naxışlar salınır.

Tavaya ərinmiş yağ (bitki yağı da götürmək olar) tökülür. 180-190°C temperatura qədər qızdırılır. Paxlava formasında doğranmış xəmirilər tünd-sarımtıl rəngə çalana qədər yağda qızardılır, kəfkirlə götürülüb yağı süzülün deyə süzgəcə qoyulur. Bundan sonra qızardılmış badı ayrıca qazanda bir qədər qızdırılmış balın içərisinə qoyulur və 5-7 dəq. sonra çıxarılır. Artıq bal süzülün deyə süzgəcə qoyulur. Soyuduqdan sonra badının üstünə şəkər kirşanı və darçın səpilir. Bir çox bölgələrdə buna ballı badı deyilir. Lakin ballı badı Şamaxı bölgəsində qoz içliyi ilə də hazırlanır.

Bakı qurabiyəsi

Əla sort buğda unu – 3,5 st., kərə yağı – 1,5 st., şəkər kirşanı – 1 qalın st., yumurta ağı – 2 əd., iç üçün ərik püresi – 2 x.q., toz-şəkər – 3 ç.q.

Kərə yağı şəkər kirşanı ilə qarışdırıldıqdan sonra, ona yumurta sarısı əlavə edilib çalınır, ələnmiş un vurulur və yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir romaşka, çubuqcuqlar və digər formada qənnadı təbəqələrinə çökdürülür. Romaşka formalı qurabiyələrin ortasında kiçik oyuqlar açılır və oraya ərik püresi ilə toz-şəkərdən hazırlanmış iç qoyulur. İçin miqdarı hər peçenye üçün 2-2,5 q-dır. Qurabiyə 250-270°C temperaturda 9-10 dəq. ərzində bişirilir.

Bakı mütəkkəsi

Əla sort un – 6 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 1 st., duz – 1 ç.q., maya – 25 q., fındıq ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st., xama – 2 banka, hil – 3 q., şəkər kirşanı – 3 x.q.

Xəmir yoğurmaq üçün 1,5 st. su və ya süd 32-35°C temperatura qədər qızdırılır, mayanı orda açır, üzərinə isidilib yumşaldılmış yağ (yarıdan çoxu), yumurta, suda əridilmiş duz, xama və 1 x.q., şəkər kirşanı əlavə edib yenidən qarışdırılır, un töküüb 10-15 dəq. ərzində şəkərbura xəmirindən bir qədər yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir 40-45 dəq. saxlanılır. Xəmir gələne kimi içlik hazırlanır. Təmizlənilib sürtgöclü maşından keçirilmiş fındıq ləpəsinə 200 q. Toz-şəkər, üyüdülmüş hil, 100 q. şəkərin 3 x.q. su ilə qaynadılmasından alınan şərbət (şərbətin sıxlığı 1,3 olmalıdır) əlavə edilməklə qarışdırılır.

Xəmir gəldikdən sonra kündələnir, 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə əridilmiş kərə yağı sürtülür, 100-120 mm enində lent şəklində doğranılır. Sonra həmin lentdən kütləsi təxminən 30-35 q olan bir tərəfi enli üçbucaqlar kəsilir. Kəsilmiş xəmirin enli tərəfinin üzərinə təxminən 13-15 q (1 desert qaşığı) içlik qoyulur, mütəkkə formasında bükülür. Elə bükülməlidir ki, üçbucağın dar ucu mütəkkənin ortasına düşsün. Bükülmüş mütəkkələr yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 25-30 dəq. sonra 180-200°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Bakı paxlavası

Əla sort un – 1,5 st., ərinmiş yağ – 3-4 x.q., üzlü süd – 1/3 st., yumurta – 1 əd., maya – 4 q., təmizlənmiş badam və ya qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 st., zəfəran – 0,1 q., hil – 3 əd., bal – 1 x.q., püstə ləpəsi – 8-10 əd.

Ev şəraitində bir qədər çox paxlava bişirmək lazım gələrsə onda şəkərburada olduğu qədər xammal götürülür. İki və ya üç dairəvi şəkilli qənnadı formasında, ya da çuqun ta-

vada (diametri 45-50 sm. olan) bişirilir. Əlavə olaraq hər forma üçün ərinmiş yağ – 0,5 kq, yumurta sarısı – 2 əd., zəfəran 1 q, bal – 150 q (və yaxud $\frac{3}{4}$ st. toz-şəkərlə yarım st. sudan hazırlanmış şərbət), fındıq və ya püstə – 100 q (paxlavanın üstünə qoymaq üçün) götürülür.

Xəmirin yoğrulması və için hazırlanması şəkərburada olduğu kimidir. Paxlava bişiriləcək qənnadı formasının və ya tavanın həcmindən asılı olaraq 8-10 əd. kündə hazırlanır. Bunlardan ikisi nisbətən iri olmalıdır. İki kündənin biri 2 mm qalınlığında yayılır. Tavanın dibinə yağ sürtülür və həmin xəmir sərilib üstünə yağ sürtülərək 3-4 mm qalınlığında iç tökülür. Sonrakı xəmir qatları 0,5 mm qalınlıqda yayılır və hər dəfə xəmir yağlanıb içlənir. Bu proses 8-10 qata qədər davam etdirilir. İkinci iri kündə 2 mm qalınlıqda yayılır və paxlavanın üstünə salınıb üzələnir. Qıraqları barmaqla basılıb içlik hər tərəfdən örtülür. Bir qədər saxlanılır, sonra 10x4 sm ölçüdə romb şəklində doğranılır. Üzərinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülür və hər paxlavanın ortasına yarım fındıq və yaxud püstə ləpəsi qoyulur. Paxlavanı 180-200°C temperaturda 35-50 dəq. bişirirlər. Hazır olmağa 15 dəq. qalmış paxlavanın üstünə bal, ya da şəkər şərbəti tökülür. Balı toz-şəkərlə əvəz etmək olar. Bunun üçün toz-şəkərlə su qaynadılır, kəfi yığılır və qaynar halda paxlavanın üstünə tökülür. Paxlava bişirildiyi qabda da soyudulur və sonra enli bıçaqla kəsilib formadan çıxarılır.

Ballı badı

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 3 st., toz-şəkər – 1 x.q., kərə yağı – 4-5 x.q., xama – 200 q. (1 banka), süd – 0,5 st., yumurta – 2 əd., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: qoz ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 1 st., bal – 0,5 st., hil – 6-8 əd.

Xəmiri təbəqələmək üçün kərə yağı – 200 q.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı - 2 x.q.

Süd 30-32°C temperatura qədər qızdırılır, mayanı orada açır, üzərinə duz, yumurta, kərə yağı, toz-şəkər, xama və süd əlavə edib qarışdırılır, ələnmiş un qatılıb nisbətən bərk xəmir (şəkərbura xəmirindən yumşaq) yoğrulur. Xəmir 1 saat saxlanılır, gəldikdən sonra soyuducuda 30-40 dəq. soyudulur. Sonra xəmir nazik yayılaraq, üzərinə yumşaldılmış kərə yağı sürtülür, bir neçə dəfə qatlanır və kütləsi 40-45 q-lıq kündələr hazırlanır. Həmin kündələr 2-3 mm qalınlıqda yayılır, ortasına 1 x.q. içlik qoyulur, kənarları içəriyə doğru qatlanıb dairəvi formada bükülür, üzərinə naxış vurulur və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-40 dəq. saxlanılır. Ballı badı 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Məmulat soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi təmizlənir, bir qədər qovrularaq, sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır.

Bəzən ballı badının üzərinə qızdırıcı şkafdan çıxardılan kimi isidilmiş bal çəkilir. Soyuduqda bal bir qədər quruyur və kristallaşır.

Bamiyə

Əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., yumurta – 1 əd., bitki yağı – 0,5 st., soda – bir çimdik, duz – 0,5 ç.q., şəkər kirşanı – 2 x.q.

Una soda və qaynar su əlavə edib dəmlənmiş xəmir yoğrulur, soyuduqdan sonra yumurta qatılır. Xəmir ətçəkən maşından keçirilir, lakin ətçəkən maşına bıçaq yerinə 0,15 mm qalınlıqda ortasından 10-12 mm ölçüdə xırda dişləri olan metal lövhəcik qoyulur. Ətçəkən maşından çıxan xəmir 7-8 sm uzunluqda bərabər hissələrə bölünür. Bamiyə bitki yağında qızardılır, şəkər şərbətində hopdurulur və quruduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir. Şəkər şərbətini bişirmək üçün toz-şəkərə 1 st. su əlavə edilir, qaynadılır və kəfi yığılıqdan sonra 50-60°C temperatura qədər soyudulur.

Bəyimçörəyi

Birinci sort buğda unu – 6 st., maya – 30 q., yumurta – 3 əd., kərə yağı – 200 q, süd – 2 st, duz – 1 ç.q.

Maya isidilmiş süddə açılır. Un ələnilir və xəmir yoğrulacaq qabın ortasında oyuq açılır. Süd, yumurta, yumşaldılmış kərə yağı və suda həll edilmiş duz tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat qızcırdılır, bu müddətdə arada bir dəfə 2-3 dəq. təzədən yoğrulur. Xəmir yoğrulan otağın temperaturu 28-32°C olmalıdır. Xəmindən 200-250 q-lıq kündələr tutulur, oval formada yayılır, 15-20 dəq. sonra üzərinə su – yumurta çalıntısı sürtülür, barmaqda 2-3 xətt çəkilir, qızdırıcı şkafda bişirilir. Bəyimçörəyi isti və soyuq halda çay, şirni çay, qəhvə və kakao ilə süfrəyə verilir.

Bəyimçörəyi mayalı xəmindən bişirilən yazşılaşdırılmış milli çörək məmulatına aid edilir.

Bərdə nani

Əla sort un – 2 st. + 1 x.q., kərə yağı – 4 x.q., şəkər kirşanı – 1 st., yumurta – 2 əd., sukat – 50 q., kişmiş – 3 x.q., süd – 1/3 st., fındıq ləpəsi – 1,5 x.q., soda – ¼ ç.q. (və ya ammonium-karbonat – 1,6 q.).

Pomadka üçün: toz-şəkər – 1 st. + 1 x.q., patka – 1 x.q. və ya limon turşusu – 2 q, su – 1/3 st., qırmızı rəngli yeyinti boyası.

Xəmir yoğurmaq üçün kərə yağı şəkər kirşanı ilə qarışdırılır, üzərinə yumurta sarısı (biri üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), çalınmış köpüklü yumurta ağı, xırda doğranmış fındıq ləpəsi və sukat, kişmiş, soda və süd əlavə edilib 10-12 dəq. qarışdırılır. Qarışığa ələnməmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. Eyni zamanda pomadka bişirilir, çalınıb ağardıqdan sonra yeyinti boyası qatılıb qarışdırılır.

Xəmindən 60-65 q-lıq yastı kündələr hazırlanıb, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, ortasından bir qədər basılıb səthinə yumurta sarısı çəkilir. 180-200°C temperaturda 20-25

dəq. ərzində bişirilir. Bişmiş məmulat 30-35°C temperatura qədər soyudulur, ortasına qənnadı kisəsindən pomadka çökdürülür. Tam soyuduqdan sonra qablaşdırılır.

Qabaqlı-limonlu piroq

Xəmir üçün: əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., balqabaq püresi – 1,5 st., yumurta – 2 əd., marqarin – 125 q, yeyinti nişastası – 2 x.q., soda – 0,5 ç.q., vanilin – bir çimdik (əlavə olaraq 0,5 st. quru süd).

Krem üçün: 1 əd. orta irilikdə limon, toz-şəkər – ¾ st.

Səthinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Un, nişasta və quru süd tozu qarışdırılıb ələnilir.

Təxminən 450-500 q təmizlənmiş balqabaq öz buğunda bişirilir, əzişdirilib bircinsli püre hazırlanır və soyudulur. Balqabaq püresinə toz-şəkər, vanil və soda qatılıb, 4-5 dəq. çalınır, bir-bir yumurta əlavə edilib çalınma 5-6 dəq. davam etdirilir. Çalıntıya yumşaldılmış marqarin qatılıb yenə çalınır, un əlavə edilib keks xəmiri qatılıqda xəmir yoğrulur. Xəmir, qıraqları yağlanıb dibinə yağlı kağız sərilmiş formaya bir bərabərlikdə yayılır, 200-210°C temperaturda 55-60 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üfüqi olaraq iki təbəqəyə kəsilir, arasına limonlu krem çəkilir, səthinə şəkər kirşanı səpilir.

Qabaqlı bulki

Əla sort un- 3 st.(500 qr.), marqarin -100 qr, şəkər tozu - 70 qr, yumurta- 1 ə, sıxılmış maya- 25 qr, duz – 6 qr, su – 30 qr, vanilin – 1 qr., qabaq püresi-350 qr(təmizlənmiş qabaq-500 qr), qənnadı listlərinə sürtmək üçün yağ -1 ç.q., bulkilərin səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Qabaq püresinə şəkər, duz, yağ, yumurta, vanil əlavə edilib qarışdırılır, 35 °C-yə qədər qızdırılır. Üzərinə ılıq suda açılmış maya əlavə edilir və ələnməmiş un qatılıb 6-8 dəq ərzində yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir 2,5-3 saat yetiştirilir (qızcırdı-

ır). 1,5 saatdan sonra xəmir ikinci dəfə övkələnməklə 1-2 dəq yenidən yoğrulur.

Hazır xəmindən kütləsi 60 və ya 110 qr olan kündələr hazırlanır və yağlanmış qənnadı listlərinə bir-birindən 3 sm aralı yığılır. Kündələr hazırlanıqda ələ bitki yağı sürtülür, undan urva kimi istifadə olunmur. Kündələr 60-80 dəq. istirahətə qoyulur. Kündəyə gəlmiş bulkilərin səthinə yumurta çalıntısı sürtülür (yumurta sürtməmək də olar, çünki balqabağın tərkibindəki bioloji fəal maddələr bişmə zamanı bulkilərə tünd narıncı rəng verir) və 12-15 dəq ərzində 200-210 °C-də bişirilir.

Qabaq püresi hazırlamaq üçün qabaq doğranır, qabığı nazik soyulur, özəyi və tumu kanər edilib kub şəklində doğranılır. Az miqdar su əlavə edilməklə öz buğunda bişirilir. Sonra əzilib püre halına salınır. 500 qram təmizlənmiş qabaqdan 1,5 st. püre alınır.

Qabaqlı pirojki (müxtəlif içliklə)

Xəmir üçün: əla sort un-700 qr (4 st), şəkər-80 qr, marqarin yağı-100 qr, sıxılmış maya-20 qr, yumurta-2 əd, duz-10 qr, qabaq püresi-300 qr(təmizlənmiş qabaq-500qr).

Bu pirojki üç növ içliklə hazırlana bilər.

1. Ət içliyi üçün: sümüksüz ət- 400 qr, baş soğan-150 qr, duz və istiot dada görə.

2. Düyü+yumurta içliyi üçün: düyü-150 qr, yumurta-2 əd. baş soğan-100 qr, marqarin yağı-40 qr, duz və istiot dada görə.

3. Kartof içliyi üçün: orta irilikdə kartof-5 əd, baş soğan-100 qr, marqarin yağı-40 qr, bir dəstə şüyüd, duz və istiot dada görə.

Qabaq püresinin və xəmirin hazırlanması qabaqlı bulkidə olduğu kimidir.

Gəlmiş xəmindən kütləsi 60-65 qr olan kündələr hazırlanır. Kündələr yastılanıb içərisinə içlik (təxminən 25 qr) qoyulur, kənarları bitişdirilib uzunsov pirojki forması verilir

və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı listlərinə düzülür. 45-50 dəq istirahətə qoyulur. Səthinə yumurta çalıntısı sürtülüb 200-210 °C-də 12-15 dəqiqə ərzində bişirilir.

Ət qiyməsi içliyi hazırlamaq üçün ət soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot vurulub tavada qovrulur və soyudulur.

Düyü+yumurta içliyi hazırlamaq üçün düyü duz əlavə edilmiş suda bişirilir, süzgəcdən süzülür, üzərinə xırda doğranıb yağda qızardılmış soğan və bərk bişirilib xırda doğranmış yumurta, duz və istiot əlavə edilir.

Kartof içliyi hazırlamaq üçün qabıqla bişirilmiş kartof təmizlənir, püre halına salınır, üzərinə yağda qızardılmış soğan, xırda çətilmiş şüyüd, duz və istiot əlavə edilib qarışdırılır.

Balqabaq içlikli pirojki

Xəmir üçün: əla sort un-700 qr (4 st), şəkər-80 qr, marqarin yağı-150 qr, sıxılmış maya-20 qr, yumurta-2 əd, duz-10 qr, su -250-300 ml

İçlik üçün: təmizlənmiş qabaq-500 qr, soğan -100 qr, soğanı qızartmaq üçün marqarini-40 qr, duz və istiot dada görə.

Pirojki üçün xəmiri birbaşa maya ilə hazırlayırlar.

Gəlmiş xəmindən kütləsi 60-65 qr olan kündələr hazırlanır. Kündələr yastılanıb içərisinə içlik (təxminən 25 qr) qoyulur, kənarları bitişdirilib uzunsov pirojki forması verilir və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı listlərinə düzülür. 45-50 dəq istirahətə qoyulur. Səthinə yumurta çalıntısı sürtülüb 230-240 °C-də 10-12 dəqiqə ərzində bişirilir.

Qabaq içliyini hazırlamaq üçün yağda qızardılmış soğanın üzərinə təmizlənib kub formasında doğranmış qabaq əlavə edilir və hazır olana kimi öz buğunda bişirilir, dada görə duz və istiot əlavə edilib soyudulur.

Qarabağ kətəsi

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st. + 1 x.q., kərə yağı – 3-4 x.q., toz-şəkər – 3 x.q., yumurta – 3 əd., maya – 10 q., vanilin – 01 q., duz – 0,5 ç.q., su – $\frac{3}{4}$ st.

İçlik üçün: əla sort un – 2 st.-dan 1 x.q. az, ərinmiş yağ – 0,5 st. (120 q.), şəkər kirşanı – 0,5 st., vanilin – 0,1 q.

Qarabağ kətəsinin xəmiri acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır.

Acıxəmrə (opara) hazırlayarkən mayanı istiliyi 30-32°C olan suda açır, üzərinə reseptdəki unun 1/3 hissəsini əlavə edib yumşaq xəmir yoğrulur. Acıxəmrə 2,5-3 saat qıçqırdılır. Sonra acıxəmrənin üzərinə ərinmiş yağ, şəkər, yumurta (1 yumurtanın sarısı üzərinə sürtməyə saxlanılır), vanilin və duz əlavə edilir, 5-6 dəq. qarışdırılır, qalan un tökülüb 13-15 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmirin nəmliyi 22-25 faiz olur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır. Bu müddətdə içlik hazırlanır. Yağı qatı xama konsistensiyasına qədər isidib 10-12 dəq. ərzində ağarana qədər çalır, üzərinə şəkər kirşanı və vanilin əlavə edib 2-3 dəq. qarışdırırlar. Sonra un qatıb 8-10 dəq. ovuşdururlar.

Xəmir gəldikdən sonra 250 q-lıq kündələr kəsilib 5-6 mm qalınlığında dairəvi formada yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə 100-125 q iç qoyulur. Xəmirin kənarları içəriyə doğru birləşdirilir (çalışmaq lazımdır ki, daxildə hava boşluğu qalmasın), yenidən 1,0-1,2 sm qalınlıqda yayılır. Xəmirin tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə yumurta sarısı sürtülüb çəngəllə bir-birinə şaquli xətlərlə bəzək vurulur. 20-25 dəq. sonra çəngəllə deşdəklənib 200-250°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində səthi tünd qırmızı qəhvəyi rəngdə qızarana qədər bişirilir. Tamamilə soyuduqdan sonra bıçaqla kəsilir.

Qatlama

Əla sort un – 6 st., maya – 30 q., duz – 2 ç.q., kərə yağı – 200 q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., yumurta – 5 əd., süd qurusu – 2 x.q. (və ya təzə süd – 0,5 l.) vanilin – bir çimdik, qənnadı təbəqəsinə sürtmək üçün bitki yağı – 1 ç.q.

Qatlama üçün xəmir acıxəmrə üsulu ilə iki mərhələdə hazırlanır. Maya 32-35°C istiliyi olan suda açılır, onun 1/3 hissəsinin su və ya süd əlavə edilib duru xəmir yoğrulur. Xəmir 3,5-4 saat qıçqırdılır. Sonra üzərinə duz, yağın yarısı, toz-şəkər, süd, yumurta (2 əd. yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır) əlavə edilib qarışdırılır, un tökülüb 8-10 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir 70-80 dəq. qıçqırdılır, gəldikdən sonra kündələnir, nazik yayılır, üzərinə yağ sürtülür, bir neçə dəfə əllə qatlanıb diyirləndirilir və kündəyə gəlmək üçün 20-25 dəq. saxlanılır. Bundan sonra xəmir 0,7-0,8 mm qalınlığında yayılır, səthinə yağ sürtülür, hər biri təxminən 110-115 q olmaqla kvadrat formada doğranılır. Xəmirin dörd küncü içəriyə doğru qatlanıb xəmirə zərf forması verilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-35 dəq. kündəyə gəlmək üçün saxlanılır, səthinə yumurta sürtülüb 180-190°C temperaturda 8-10 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə vanilli şəkər kirşanı səpilir.

Qozlu borucuq

Əla sort buğdu unu – 2,5 st., xama – 200 q (1 banka), kərə yağı – 0,5 st., qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., bal - 2 x.q., darçın – 2 q., yumurta – 1 əd.

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır, ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi tavada azacıq qovrulur, sürtgəclə və ya ətçəkəsən maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyə qatılıb qarışdırılır. Xəmir 40 q-lıq paylara bölünür və bunlar bir ucu digərindən bir qədər enli olan lent şəklində yayılır. Xəmirin enli tərəfinin üstünə 30 q iç qoyulub lentin ucları bükülərək borucuq formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür. 180-200°C temperaturda 20-30 dəq. bişirilir. Xəmir çox vaxt maya ilə hazırlanır.

Qozlu kökə

Əla sort buğda unu- 3 st., yumurta -10 əd., toz-şəkər- 2 st.+3 x.q., üyüdülmüş qoz ləpəsi -1,5 st., ərinmiş yağ – 2,5 x.q., vanilin-1 q, soda- 0,5 ç.q.

Yumurtanın ağı sarısından ayrılır, toz-şəkərlə ağarana və həcmi 2 dəfə artana qədər çalınır. Üzərinə qoz ləpəsi, vanilin, çay sodası, ərinmiş yağ, axırda isə köpük əmələ gələnə qədər çalınmış yumurta ağı və un tökülüb xəmir yoğrulur. Hazır xəmir dibinə yağ sürtülüb azacıq un və ya suxarı ovuntusu (ağ çörəkdən hazırlanmış) səpilmiş tavaya tökülüb üzərini hamarladıqdan sonra 190-200°C temperaturda 35-40 dəq. ərzində bişirilir. Qozlu kökə soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Quba bükməsi

Düyü unu – 3 st., toz-şəkər – 1 st. + 1 x.q., üyüdülmüş qoz ləpəsi – 2 st., zəfəran – 0,5 q, keşniş toxumu – 1 ç.q., su – 0,5 litr, ərinmiş yağ – 40 q.

Düyü ununa su töküüb duru xəmir yoğururlar. Xəmindən diametri 25-30 sm olan dairəvi formada riştələr (Şəki və Quba paxlavasında olduğu kimi) bişirilir. Hər bir riştənin içərisinə qoz ləpəsindən və şəkərdən hazırlanmış iç qoyulur, dördkünc formada bükülür, üzərinə zəfəran şirəsi çəkilərək ərinmiş yağ sürtülmüş mis tavada və ya tiyanda hər iki üzü 3-5 dəq. qızardılır.

İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi təmizlənir, bir qədər qovrulur, sürtgəclə və ya ətçəkən maşından keçirilir, toz-şəkər və üyüdülmüş keşniş toxumu ilə qarışdırılır. Keşniş toxumu olmadıqda onu vanilinlə əvəz etmək olar.

Quba paxlavası

Düyü unu – 4 st., toz-şəkər – 3,5 st., üyüdülmüş qoz ləpəsi – 3,5 st., yumurta – 1 əd., yağ – 2 x.q., zəfəran – 0,1 q və

yaxud qırmızı rəngli yeyinti boyağı, muskat cövüzü – 0,5 ç.q. Riştə və ya paxlava bişirdikdə tiyan və məcməyilərə yağ çəkilir, üzərinə sürtmək üçün yumurta və zəfərandan və ya boya maddəsindən istifadə edilir.

Düyü unundan su (2,5-3 st.) əlavə etməklə duru xəmir yoğrulur. Həmin xəmindən iri tiyanlarda paxlava hazırlanacaq məcməyi və ya qənnadı təbəqəsinin sahəsinə uyğun olaraq riştələr bişirilir. Sonra paxlava hazırlanır. Quba paxlavası 10-12 qat riştədən və qoz içliyindən ibarətdir. Qənnadı təbəqəsinə yağ sürtülür, 5 qat riştə üst-üstə qoyulur, sonra arasına 12-13 mm qalınlıqda sürtgəclə maşından keçirilmiş (üyüdülmüş) qoz ləpəsi tökülür. Yenidən 5 qat riştə qoyulub qıraqları alt hissəyə qatlanmaqla paxlava formalanır. Bişirməzdən əvvəl rombvari formada doğranır, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı sürtülür. Paxlava 100-120°C temperaturda 40-50 dəq. bişirilir. Bişmiş paxlavaya isti-isti şəkər şərbəti tökülür, şərbətin paxlavaya hopması üçün 4-5 saat saxlanılır. Paxlavaya ətir vermək üçün muskat cövüzü və ya keşniş toxumundan, yaxud da vanilindən istifadə oluna bilər.

Quba paxlavasını buğda unundan da hazırlayırlar.

Quba tıxması

Əla sort buğda unu – 3 st., kərəli marqarin – 190 q., (1 qalın st.), üzlü süd – 0,5 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q., zəfəran – 0,3 q, duz – 0,5 ç.q.

İç üçün: əla sort un – 1 qalın st., kərə yağ – 3-4 x.q., şəkər kirşanı – 5 x.q., hil – 2 əd., muskat cövüzü – 0,5 ç.q.

Un, yağ (yağın yarısı saxlanılır), süd, yumurta, maya, zəfəran şirəsi və duz məhlulundan mayalı xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün kərə yağ şəkər kirşanı ilə çalınır, ədviyyat və un qatılıb övkələnir. Hazır xəmir yayılır, üzərinə yağ sürtülür, dürmək formasında bükülür, dartılaraq 90-100 q-lıq tikələrə doğranılır. Hər xəmir tikəsi vintvari burulur, azacıq yastılanır, üzərində çökək açılır və oraya 35-40 q iç qoyulur. Xəmirin kənarları birləşdirilməklə için üstü örtülür. Birləşdirilmiş

tərəfi aşağı olmaq şərtilə 90-100 mm diametrdə dairəvi formada yayılır, halqavari bəzək vurulur, 20-25 dəq. saxlanılır, üzərinə yumurta sürtülüb çəngəllə deşdəklənir və 180-200°C temperaturda 35-40 dəqiqə ərzində bişirilir.

Quşbara

Əla sort buğda unu – 3 st., süd – 1 st., maya – 10 q., yumurta – 1 əd.

İçlik üçün: toz-şəkər – 1 st., fındıq ləpəsi – 1 st. + 1 x.q., hil – 5-6 əd.

Üzərinə səpmək üçün: şəkər kirşanı – 1 x.q.

Qızartmaq üçün ərinmiş yağ və ya bitki yağı – 1 st.

Maya isidilmiş süddə açılır, yumurta, bir çimdik duz və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra (1 saatdan) kündələnir, 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Xəmindən nazik stəkanın ağzı boyda dairələr kəsilir.

Fındıq ləpəsi əvvəlcədən təmizlənir, bir qədər qovrulur, sürtgəclə maşından keçirilib toz-şəkər və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır. Hər xəmir dairəsinə 2 ç.q. iç qoyulur, ay para şəklində, şəkərbura və ya gürzə kimi bükülür. 15-20 dəq. saxladıqdan sonra bitki yağı və ya ərinmiş yağda qızardılır. Qızarmış quşbaralar kəfkirlə götürülüb artıq yağı süzülün deyə süzəncə yığılır, soyuqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Duzlu nazik

Xəmir üçün: əla sort un – 4,5 st., maya – 20 q., duz – 0,5 ç.q., su – 1,5 st.

İçlik üçün: ərinmiş yağ (və ya quyruq yağı) – $\frac{3}{4}$ st., əla sort un – 1,5 st., zəfəran – 0,1 q., duz – 1,5 ç.q.

Xəmiri təbəqələmək üçün yağ – 100 q. (0,5 st.).

Məmulatın səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

32-35°C temperatura qədər qızdırılmış suda maya açılır, duz əlavə edilir, ələnmiş un tökülüb 15-20 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir 70-90 dəq. saxlanılır.

İç üçün götürülmüş yağ ayrıca qazanda yumşaldılır, zəfəran şirəsi və duz vurulub təkrar 2-3 dəq. çalınır. Çalıntıya un tökülüb 10 dəq. ərzində ovuşdurulmaqla qarışdırılır. İçlik bir-cinsli, kövrək kütlədən ibarət olur.

Xəmir gəldikdən sonra kündələnir (əgər xəmir çoxdursa, 500-600 q-lıq tikələrə kəsilir), urvalanıb 2 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə yağ sürtülür və yağ sürtülən tərəfi içəri olmaqla ikiqat bükülür. Sonra bunun üzərinə yenə yağ sürtülüb ikiqat bükülür. Əməliyyat 4-5 dəfə təkrar edilir, axırda xəmir 3 sm diametrdə borucuq şəklində yuvarlanıb 60-70 q-lıq paylara bölünür. Məmulatın qat-qat quruluşunu artırmaq məqsədilə xəmindən kəsilən borucuq vintvari burulur, yuxarıdan aşağıya doğru sıxılıb 0,5 sm qalınlıqda yayılır. Xəmirin ortasına 40-50 q içlik qoyulur. Xəmirin kənarları içəriyə doğru qatlanıb yapışdırılır. 1,2-1,5 sm qalınlıqda girdə kökə şəklində salınır. Sonra məmulat tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-40 dəq. saxlanılır, üzərinə yumurta çəkilir, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir. Məmulat 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Duzlu nazik şirin çayla süfrəyə verilir.

Düyü halvası

Düyü unu – 3,5 st., toz-şəkər – 4,5 st., ərinmiş yağ – 2 st., üyüdülmüş keşniş toxumu – 0,5 ç.q., limon turşusu – 1 q.

Toz-şəkərin üzərinə 2 st. su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığılıb limon turşusu əlavə edilir. Tavaya ərinmiş yağ tökülüb qızdırılır, üzərinə ələnmiş düyü unu töküüb fasiləsiz qarışdırmaq şərtilə qovururlar. Unun rəngi açıq krem rəngindən bir qədər tündləşdikdə üzərinə keşniş toxumu və şəkər şərbəti tökülüb qarışdırılır. Düyü halvası kiçik nimçələrə tökülür, üzəri qaşıqla bəzədilir. Çay süfrəsinə verilir.

Zaqatala qurabiyəsi

Əla sort un – 3,5 st., kərə yağı – 1 st. + 2 x.q. şəkər kirşanı – 1 st. + 3 x.q., bal – 2 x.q., mixək – 5-6 əd.

Kərə yağı yumşaldılır, üzərinə şəkər kirşanı (1 x.q. səthinə səpmək üçün saxlanılır) əlavə edilib çalınır. 10-12 dəq. çalındıqan sonra kütləyə bal və üyüdülmüş mixək əlavə edilir. Təkrar 4-5 dəq. çalınır. Un tökülüb otaq temperaturunda xəmir yoğrulur. Xəmir dərhal 60-70 q-lıq paylara bölünüb kündələnir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Zaqatala qurabiyəsi 160-180°C temperaturda 35-40 dəq. müddətində bişirilir. Yaxşı çalınmaqla hazırlanmış xəmindən bişirilən məmulatın üzərində çatlar (yarıqlar) əmələ gəlir ki, bu da Zaqatala qurabiyəsinin xarakterik əlamətidir. Məmulat soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Zəncəfilli biskvit

Əla sort un – 5 x.q., toz-şəkər – 6 x.q., yumurta – 6 əd., kərə yağı – 3,5 x.q., (70 q.), nişasta – 2 ç.q., soda – bir çimdik, üyüdülmüş zəncəfil – 0,5 ç.q., şəkər kirşanı – 1 x.q.

Un nişasta ilə qarışdırılıb ələnir. Yumurtanın sarısı ağından ayrılır. Kərə yağı toz-şəkərlə çalınır, üzərinə bir-bir yumurta sarısı əlavə edilib 12-15 dəq. çalınır. Yumurtanın ağı ayrıca qabda köpük əmələ gəlincə çalınıb yağlı kütləyə qatılır, soda və un tökülüb duru xəmir hazırlanır. Biskvit bişiriləcək forma yağlanır, içərisinə narın suxarı ovuntusu və ya un səpilir. Biskvit xəmiri qaşığıla formaya tökülür və hər dəfə üzərinə zəncəfil səpilir. Formanın iri və ya xırdalığından asılı olaraq biskvit 190-220°C temperaturda 20-35 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra formadan çıxarılıb üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Zəncəfil çörəyi

Əla sort buğda unu – 3 st. + 1 x.q., ərinmiş yağ – 1 st. + 1 x.q., şəkər kirşanı – 1,5 st., yumurta ağı – 5 əd., zəncəfil – 1 ç.q.

Ərinmiş kərə yağına şəkər kirşanı qatıb çalırılar. Sonra üzərinə çalınmış yumurta ağı əlavə edilir və çalınma davam etdirilir.

Çalıntıya üyüdülmüş zəncəfil və ələnmiş un qatılıb xəmir yoğrulur. Həmin xəmindən 40-50 q-lıq kündələr hazırlanır. Kündələr sərin yerdə 300 dəq. saxlanılır, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı sürtülüb 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Yaxşı çalınmış xəmindən, səthində çatlar əmələ gəlmiş yumşaq məmulat alınır. Çay süfrəsinə, xüsusilə də səhərlər çayla birlikdə süfrəyə verilir.

Zəfəranlı nazik – 2

Əla sort un – 4 st. + 2 x.q., kərə yağı – $\frac{3}{4}$ st. yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 4 x.q., üzlü süd – 1 st., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., zəfəran – 0,1 q.

Xəmir yoğrulacaq qaba 32-35°C temperatura qədər qızdırılmış süd tökülür, əvvəlcə maya açılır, sonra üzərinə duz, şəkər, yumurta (1 yumurtanın sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), yumşaldılmış kərə yağı və zəfəran şirəsi əlavə edilib 5 dəq. ərzində qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb 10-12 dəq. ərzində yaxşı övkələmək şərtilə xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5 saat saxlanılır. Xəmindən 200-220 q-lıq kündələr hazırlanır, 5 mm qalınlığında oval formalı kökələr şəklində salınır. Kökələr yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 25-30 dəq. sonra zəfəranlı yumurta çalıntısı sürtülür, naxış salınır və çəngəllə deş-dəklənir. Zəfəranlı nazik 220-230°C temperaturda 15-18 dəq. ərzində bişirilir.

Zilviyə

Buğda unu – 3 st., yumurta ağı – 3 əd., qatıq – 1 st., nişasta – 2 x.q., maya – 10 q., soda – 1 ç.q.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 1,5 st., su – 1,5 st.

Qızartmaq üçün bitki yağı – 1,5 st.

Zilviyə üçün unun 1/3 hissəsinə maya və ılıq su qatılmaqla xəmir yoğrulur, xəmiri 3-4 saat qızcırdıb acıxəmrə (opara) hazırlayırlar. Sonra qatığa nişasta və soda əlavə edilib qarışdırılır. Yumurta ağı köpük əmələ gələndə qədər çalınır və üzərinə qatıq-nişasta qarışığı əlavə edilir. Bu qarışıq isə acıxəmrəyə əlavə edilir, unun qalan hissəsi tökülüb duru xəmir yoğrulur. Xəmir 25-30 dəq. saxlanılır. Bu müddətdə şəkər şərbəti bişirilir. Toz-şəkərin üstünə su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır. Bitki yağı yastı qazançada və ya dərin tavada qızdırılır. Duru xəmir qaşıqla və yaxud qıf vasitəsilə frityura dairəvi təkər formasında tökülüb qızardılır, qəhvəyi rəngli zilviyə yağdan çıxardılıb dərhal şəkər şərbətinə salınır. 3-4 dəq. sonra zilviyə şərbətdən çıxarılıb süzəcə yığılır. Süfrəyə isti və ya soyuq halda süd, çay, südlü çay, qara qəhvə ilə verilir.

İran boxçası

Xəmir üçün: Əla sort un-500 qr, kərə yağı və ya marqari-250 qr, yumurta sarısı-2 əd., şəkər tozu-2 ç.q., su-100-120 qr.

İç üçün: qoz ləpəsi-250 qr, şəkər tozu-250 qr, yumurta ağı-2 əd, hil.

Unun üzərinə yağ, şəkər, yumurta sarısı və su əlavə edib eynicinsli kütlə alınana qədər xəmir yoğururuq. Xəmindən 30-40 qramlıq kündələr hazırlayıb nazik dairələr yayır, içlik qoyub şəkərbura formasında qıraqlarını vintvari bükürük. Kündələrin bir hissəsini iki yerə ayıraraq kiçik dairələr yayır, içlik qoyub üst-üstə olmaqla dairəvi formada qıraqlarını vintvari bükmək də olar. Hazırlanmış İran boxçalarının

səthinə yumurta sürtüb, xırdalanmış qoz və ya püstə səpirik. Məmulatı 170-180°C-də 15-20 dəq bişiririk.

İçlik hazırlamaq üçün qoz sürtgəclə maşından keçirilir, üzərinə şəkər tozu, üyüdülmüş hil və yumurta ağı əlavə edib ciddi qarışdırırıq. Xəmir kündələrinin sayı qədər kiçik paylara bölürük.

Yelapardı

I sort buğda unu – 3 st., süd – 1 st., su – 1 st., soda – 1 ç.q., yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 0,5 st., bitki yağı – 0,5 st., duz – 0,5 ç.q.

Su əvəzinə süd, qatıq və ya kefir götürmək olar.

Suya süd, duz, soda, azacıq şəkər, ələnmiş buğda unu əlavə edilir, duru xəmir alınana qədər çalınır. Xəmir 20-25 dəq. saxlanılır. Sonra çuqun tavaya azacıq bitki yağı töküüb qızdırılır. Duru xəmindən iri qaşiq və ya kiçik abgərdənlə tavaya az-az töküüb hər iki üzünü qızadırlar. Hər dəfə bişmiş nazik lavaşın (yelapardının) üstünə toz-şəkər səpib üst-üstə boşqaba yığırlar. Süfrəyə isti halda şirinçay, südlü çay, südlü qəhvə və ya kakao ilə verilir.

Gəncə paxlavası

Xəmir üçün: əla sort buğda unu - 2 st., yumurta – 1 əd., maya – 5 q., duz – 1/3 ç.q.

İç üçün: badam – 1 st., toz-şəkər – 1 st., darçın – 0,5 ç.q.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 2/3 st., bal – 1 x.q., su – 0,5 st.

Təbəqələrin arasına sürtmək üçün ərinmiş yağ – 3-4 q.

Üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Xəmir və iç şəkərburada olduğu kimi hazırlanır. Xəmir 1-3 mm qalınlıqda yayılır və yağ sürtülmüş qənnadı formasının içinə sərilir. Xəmirin üstünə əridilmiş yağ sürtülür, bunun üstünə ikinci qat xəmir salınır, yenə yağ sürtülür və üçüncü qat xəmir salınıb 4-5 mm qalınlıqda iç yayılır. Gəncə paxlavası 23 qatdan ibarət olur, 18 qat xəmir, 5 qat iç. Hər üç qatdan

sonra iç tökülüb eyni bərabərlikdə yayılır. Bişirməzdən əvvəl paxlava romb formasında kəsilir, üstünə yumurta sürtülür. Paxlava 180-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bişirməyə başladıqdan 12-15 dəq. sonra paxlavanın üstünə şərbət tökülür. Üstünə şərbət tökülmüş paxlava hazır olunca bişirilir. Bişirildiyi formada da soyudulur, enli bıçaqla kəsilib çıxarılır.

Şərbət hazırlamaq üçün toz-şəkər su ilə qaynadılır, kəfi yığılıb bal əlavə edilir.

Gülablı qovut

Qovrulmuş buğda – 0,5 st., qoz ləpəsi – 7-8 əd., toz-şəkər – 3 ç.q., zəfəran – 0,05 q., darçın və keşniş toxumu – 0,05 q. gülab – 1 x.q.

Şəkərdən birin-birə nisbətində şərbət hazırlanır, soyudulur, zəfəran şirəsi və gülab əlavə edilir. Qovrulmuş buğda əl dəyirmanında və ya qəhvədüyən maşında üyüdülmür, xırdalanmış (sürtgəcli maşından keçirilmiş) qoz ləpəsi və ədviyyat qatılır, üstünə şərbət tökülüb səylə qarışdırılır. Alınmış kütlə kiçik paylar şəklində dairəvi formaya salınır, üzərinə dama-dama naxış vurulur.

Laylı paxlava

Əla sort buğda unu – 3 st. + 1 x.q., qoz ləpəsi – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 7 x.q., bal – 3 x.q., ərinmiş yağ – $\frac{3}{4}$ st., yumurta – 1 əd., hil – 3-4 əd., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q.

Xəmir yoğrulacaq qaba 32°C temperaturda bir stəkan su tökülür, maya həmin suda açılır, duz əlavə edilib qarışdırılır. Ələnmiş un qatılaraq 15-20 dəq. ərzində arasıkəsilmədən yoğrularaq xəmir hazırlanır. Xəmir 30-30°C temperaturda 40-45 dəq. saxlanılır. Xəmir gələncən içlik hazırlanır. Qoz ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır.

Xəmindən 14 gündə hazırlanır. Kündələr 1,5-2 mm qalınlıqda yayılır, yağlanmış qənnadı təbəqəsinə (qıraqları hündür olmalıdır) və ya tavaya üst-üstə qoyulub hər lay xəmirin üzərinə yağ sürtülür. Birinci üç laydan və sonrakı hər iki laydan sonra içlik yayılır. Cəmi 14 qat xəmir və 5 qat içlik olur (3+2+2+2+2+3). Axırncı iç layından sonra yenə üç qat xəmir qoyulur.

Paxlava romb şəklində doğranılır (80-100 q-lıq), üzərinə yumurta sarısı sürtülür. 175-180°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bişirilməyə qoyulandan 12-15 dəq. sonra paxlavanın üstünə isti-isti əridilmiş yağ (reseptə müvafiq olaraq 50-60 q.) tökülür. Bişmiş paxlavanın kəsilən xətlərindən içinə qızdırılmış bal tökülür. Paxlava bir qədər soyuyub, yağ və bal onun canına hopduqdan sonra enli bıçaqla çıxarılıb boşqaba düzülür.

Lənkəran külçəsi

Xəmir üçün: I sort buğda unu – 3 st., maya – 10 q., toz-şəkər – 3 x.q., yumurta – 1 əd., xama – 3 ç.q., xaş-xaş – 1 ç.q., kərə yağı – 3 x.q., duz - bir çimdik.

İçlik üçün: I sort buğda unu – 1 st. şəkər kirşanı – 0,5 st., kərə yağı – 0,5 st., zəfəran – 0,2 q.

Un, şəkər və xama ilə mayalı xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat saxlanılır. İç hazırlamaq üçün kərə yağı şəkər kirşanı və zəfəran şirəsi ilə çalınır, un qatılır. İç tozvari kütlədən ibarət olur. Xəmir gəldikdən sonra onu yayır, üzərinə kərə yağı sürtür, bir neçə dəfə əllə yayılıb qatlanır və yumşaldılır. Xəmir 80 q kütlədə kündələnir, 0,8-1,0 sm qalınlıqda yayılır, üzərinə 30-32 q içlik qoyulur və qıraqları içəriyə doğru qatlanıb birləşdirilir. Sonra iki əl arasında basılmaqla yayılır və külçəyə dairəvi forma verilir. Tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqəsinə düzülür, 45-50 dəq. saxlayıb üzərinə yumurta sürtülür, xaş-xaş səpilir, çəngəllə deşdəklənir və 180-200°C temperaturda 20-25 dəq. ərzində bişirilir.

Naxçıvan paxlavası

Əla sort un – 3 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 1 st.-dan 1 x.q. əs-kik, kərə yağı – 1 x.q. (20 q.), şəkər kirşanı – 1 x.q., ərinmiş yağ – 2 x.q., bal – 2 x.q., qoz ləpəsi – üyüdülmüş – 1st.+ 1 x.q., duz – 1 ç.q.

Xəmir yoğurmaq üçün 3 st. un götürülür, yerdə qalan un xəmiri yayanda urvalamaq üçün saxlanılır. Emallı çuxura 1 st. su, duz, şəkər kirşanı, kərə yağı tökülüb qarışdırılır, un tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 20-25 dəq. övkələnməklə yoğrulur, səthinə soyuq su çilənib təkrar övkələnir. Beləliklə, onun tərkibindəki yapışqanlı maddə şişir və xəmir dartılan formada olur.

Xəmir 300-350 q-lıq tikələrə bölünür, yenidən 10-15 dəq. övkələnir, kündələnir, altına un səpilib 15-20 dəq. saxlanılır. Xəmir bir qədər yumşaldıqdan sonra 4-5 mm qalınlıqda yayılır və yenə 10 dəq. saxlanılır. Sonra xəmir 0,6-0,8 mm qalınlıqda yayılıb 20x30 sm ölçüdə düzbucaqlı formasında doğranılır.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi ətçəkən maşından, ya da irigözcüklü sürtgəcdən keçirilir.

Kəsilmiş xəmir tikələrinin bir kənarına qoz içliyi qoyub uzununa tərəf kənarları içəriyə qatlanıb üçbucaq və yaxud borucuq şəklində bükülür. Hazırlanmış məmulat yağlanmış qənnadı vərəqələrinə düzülür, 210-215°C temperaturda 12-15 dəq. bişirilir. Paxlava bişənə qədər toz-şəkərin üzərinə $\frac{3}{4}$ st. su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılıb 50-60°C temperatura qədər soyudulur, balla qarışdırılır. Bişmiş paxlava 50-60°C temperatura qədər soyudulur, isti şərbətə salınır, 4-5 dəq. şərbət içində saxlanılıb süzgəcə qoyulur ki, artıq şərbəti süzülsün. 1 kq Naxçıvan paxlavasında 15-17 əd. məmulat olur.

Naxçıvan çöçəsi

Xəmir üçün: süd-700 ml, kərə yağı və ya marqarin -750 qr(üç paçka), yumurta-5 əd, sıxılmış maya-50 qr, əla sort un-2 kq, duz-0,5 ç.q.

İçlik üçün: qoz ləpəsi- 1 kq, soğan-orta irilikdə 10 əd, kərə və ya marqarin yağı-250 qr, un 2 st, sarıkök, keşniş toxumu, istiot, duz.

Səthinə sürtmək üçün yumurta-2əđ.

Xəmir yoğurmaq üçün süd 35-40°C-yə kimi isidilir, maya süddə açılır, üzərinə yumurta, yumşaldılmış “Final” marqarin yağı, duz və un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat yetişmək üçün isti yerdə (25°C-də) saxlanılır.

Bu müddətdə içlik hazırlamaq üçün 2 st undan umac ovulur, ələnir və 1 st təmiz umac qalır. Umac və nisbətən xırda doğranmış baş soğan ayrı-ayrılıqda yağda qovrulur, üzərinə duz, ədviyyə (sarıkök, istiot, üyüdülmüş keşniş toxumu) və ət maşınından keçirilmiş (sürtgəclə badam maşınından da keçirmək olar) qoz ləpəsi əlavə edilib ciddi qarışdırılır.

Gəlmiş xəmindən 35-40 qr kütlədə kündələr hazırlanır, yayılır, içərisinə təxminən 1 x.q. içlik qoyulur, kənarları bitişdirilib qırağı vintvari (şəkərbura kimi) bükülür. Yağlanmış qənnadı listlərinə yığılır, 30-35 dəq istirahətə qoyulur, səthinə yumurta çalıntısı sürtüb 210-220°C-də 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir.

Süfrəyə şirin çayla verilir. Naxçıvan bölgəsində yayılmışdır.

Paxlava

Əla sort un – 4 st., ərinmiş yağ – $\frac{3}{4}$ st., üzlü süd – 1 st., yumurta – 4 əđ., maya – 20 q., duz – 1 ç.q.

İç üçün: fındıq və ya badam ləpəsi – 3 st., toz-şəkər – 2 st. + 2 x.q. zəfəran – 1 q., vanilin – bir çimdik.

Süd 32°C temperatura qədər qızdırılır, əvvəlcə maya açılır, sonra yumurta (2 yumurtanın sarısı üzərinə sürtməyə saxlanılır), ərinmiş yağın yarısı, duz və zəfəran şirəsi vurulub qarışdırılır, un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır. Sonra xəmindən 12 kündə hazırlanır, bunların ikisi o birilərə nisbətən böyük olur.

Xəmir gələnədək iç hazırlanır. Təmizlənmiş fındıq və ya badam ləpəsi sürtgəclə maşından keçirilir, toz-şəkər (1st. şəkər şərbəti üçün saxlanılır) və vanilinlə qarışdırılır.

İri kündələrdən biri 0,5 mm qalınlığında yayılır, yağlanmış qənnadı formasına və ya kənarlarının hündürlüyü 4 sm-dən az olmayan tavaya salınır. Xəmir layına bir qədər yağ sürtülüb ikinci xəmir qatı 0,2 mm qalınlıqda yayılıb üstündən salınır, azacıq yağlanıb 3-4 mm qalınlığında içlik tökülür. Beləliklə, üst-üstə 10 qat xəmir layı (0,2mm qalınlığında) və içlik qoyulur. Axırını dəfə iri kündənin ikincisi 0,5 mm qalınlıqda yayılıb paxlava üzünə. 10x4 sm ölçüdə romb şəklində kəsilir, üzərinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülür. Hər paxlavanın ortasına yarım badam və ya bir püstə ləpəsi qoyulur. Paxlava 180-200°C temperaturda 40-45 dəq. ərzində bişirilir, 1 st. toz-şəkərə 0,5 st. su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılır və bişmiş isti paxlavanın üstünə (isti-isti) tökülür. Paxlava yenidən 5-10 dəq. bişirilməyə qoyulur. Bir qədər soyuduqdan sonra enli bıçaqla ehmalca çıxarılıb soyudulur.

Pşi

Əla sort un – 6 st., maya – 20 q., duz – 1 ç.q., ərinmiş yağ – 1 st., marqarin – 2/3 st., (150 q), yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 0,5 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., vanilin – bir çimdik.

Unun yarısına istiliyi 32-35°C olan və içərisində maya açılmış su (təxminən 1,5 st.) əlavə edərək xəmir yoğrulur. Eynicinsli kütlə alınandan sonra xəmir 3,5-4 saat saxlanılır. Bu zaman xəmirin temperaturu 29-31°C olmalıdır. Acıxəmrə öz həcmi 1,5 -2 dəfə artırıqdan sonra üzərinə duz məhlulu, marqarinin yarısı, toz-şəkər əlavə edilib qarışdırılır, axırda 1 st. su və un tökülüb xəmir yoğrulur. Yaxşı qarışdırılmış xəmir 50-60 dəq. qıçqırdılır və bu zaman xəmir öz həcmi 1,5 dəfə artırır. Hazır xəmirin turşuluğu 3,5-4°, nəmliyi isə 39-40 faiz olur.

Xəmir kündələri, bir qədər yayılıb üzərinə qalan marqarin yağı sürtülür, bir neçə dəfə qatlanır və yenidən kündələnb 25-30 dəq. saxlanılır. Xəmir 0,7-0,8 mm qalınlıqda yayılır

və 45-70 q kütləsi olan tikələrə doğranılır. Kəsilmiş xəmir tikələri boru şəklində burulur, iki ovucun içərisində sıxılmaqla dairəvi formaya salınır. Xəmir 50-55 dəq. saxlanılır və çuqun tavada ərinmiş yağda hər iki üzünü qızardılır. Soyuduqdan sonra pşinin üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Ordubad dürməyi

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka (200 q), kərə yağı – 0,5 st., qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 qalın st., bal – 1 x.q., yumurta – 1 əd., darçın – 2 q.

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır, ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi tavada azacıq qovrulur, ətçəkən və ya sürtgəclə maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyə qatılıb qarışdırılır. Xəmir 300 q-lıq paylara bölünüb 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə hamar lay şəklində 200 q içlik qoyulur və xəmir bükülərək rulet formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bəzən Ordubad dürməyinin xəmiri maya ilə hazırlanır.

Riştə paxlava

Resepti və hazırlanma qaydası Gəncə paxlavasında olduğu kimidir, lakin axırını üst xəmir qatı əvəzinə paxlavanın üstünə riştə qoyulur və romb şəkilli doğranır, hər paxlavaya zəfəran şirəsindən bəzək vurulur. Riştəni ev şəraitində hazırlanan buğda niştasından və ya düyü unundan Şəki paxlavasında olduğu kimi hazırlayırlar.

Riştə halva

Əla sort un – 3 st., yumurta – 4 əd., günəbaxan yağı – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər - 7 x.q., bal – 2 x.q., şəkər kirşanı – 1 x.q., darçın – 0,5 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Riştı halvanın xəmiri yumurta ilə yoğrulur, bərk və elastiki olur. Yumurtanın sarısı ağından ayrılır, ağı 15-20 dəq. sarısı isə duz əlavə edilməklə 10-15 dəq. ayrıca qabda çalınır. Çalıntılar qarışdırılıb dərhal un tökülərək 20-25 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Lazım gələrsə bir qədər su əlavə edilir. Xəmir övkələnir və iki kündəyə ayrılır. Kündələri 20-25 dəq. saxladıqdan sonra 5-6 mm qalınlıqda yayılır. Xəmir dairələri diametr boyunca iki hissəyə kəsilib eninə tərəf borucuq şəklində burulur və əriştə kimi nazik doğranılır. Xəmir yayarkən və əriştəni doğrayarkən un səpilir ki, bir-birinə yapışmasın. Doğranmış əriştə günəbaxan yağında açıq krem rəngi alana qədər qızardılır (5-7 dəq. müddətində). Qızarmış məmulat kəfkirlə götürülüb süzəncə tökülür ki, artıq yağı süzülün.

Ayrıca qazanda toz-şəkərin üzərinə yarım stəkan su tökülür, qaynadılır, kəfi yığılıb yumşaq karamel nümunəsinə kimi 20-30 dəq. bişirilir, üzərinə bal tökülür. Şəkər-bal şərbəti qaynar-qaynar içində qızardılmış əriştə olan tavaya tökülür və səylə qarışdırılır. Sonra kütlə bir bərabərlikdə hamarlanıb əllə tavada preslənir. Riştı halva 40-50 q-lıq paxlava şəklində tikələrə doğranılır, 1 saat soyudulur, tavadan çıxarılır, üstünə şəkər kirşanı və üyüdülmüş darçın səpilir.

Südçörəyi

Əla sort buğda unu – 6 st., duz – 1 ç.q., maya – 20 q., toz-şəkər – 2 x.q., qatılaştırılmış süd – 3-4 x.q. (və ya 1st. süd, əlavə olaraq 2 x.q. toz-şəkər) xama – 1 banka (200 q.), yumurta – 4 əd., ətirləndirmək üçün hil – 5-6 əd. və ya vanilin – bir çimdik.

Unun yarısına maya və təxminən 1 st. ilıq su tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmirin temperaturu 28-30°C olmalıdır. 3,5-4 saata qıçqırdıqdan sonra üzərinə qalan xammallar (südü isti etmək şərtilə) və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmirin temperaturu 30-32°C olmalıdır. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır.

Südçörəyi üçün xəmiri maya ilə birbaşa yoğurub, arada bir dəfə əlavə yoğurmaq şərtilə 1,5-2 saat qıçqırtmaq olar. La-

kin acıxəmrə (opara) üsulu ilə hazırlanan xəmindən bişirilən süd çörəyi daha dadlı olur.

Xəmir hazır olduqdan sonra (350-400 q kütlədə) kündələnir, 40-45 dəq. sonra kündələr düzülür. Əllə və ya oxlovla 10-12 mm qalınlıqda yayılır, listlərə düzülür. Südçörəyini kündələdikdən 10-15 dəq. sonra 6-8 mm qalınlığında yayıb 40 dəq. saxladıqda daha yaxşı nəticə verir. Xəmir kündəyə gəldikdən sonra yayılır, səthinə yumurta çalıntısı sürtülüb çəngəllə müxtəlif bəzək (rombşəkilli, kvadrat, cinavı və s.) vurulur, bir neçə yerdən çəngəllə deşdəklənir. Südçörəyi 170-180°C temperaturda 35-40 dəq. ərzində bişirilir. Bişirilmiş məmulat dərhal listdən götürülüb süfrə və ya dəsmal üstündə soyudulur.

Novruz bayramı ərəfəsində bişirilən milli çörək məmulatıdır. Bəzən şəkərbura bişirdikdə artıq qalmış xəmindən bişirilən məmullata da südçörəyi deyirlər.

Unlu şərbət

Əla sort un -3,5 st., əriniş yağ – 1,5 st.(360 q.), şəkər kirşanı – 2 st., vanilin – bir çimdik və ya darçın – 0,5 ç.q.

Əriniş yağ tavada qızardılır, üzərinə un tökülür və taxta qaşıqla (kürəcikle) qarışdırılır. Un yağda 40-50 dəq. arası kəsilmədən qarışdırılaraq qovrulur. Kütlə tədricən tündləşir, sarımtıl-boz və ya açıq qəhvəyi-boz rəng alır. Eyni zamanda, kütlə yağa düşür və tavanın hər yerindən qaynayır. Tava odun üstündən götürülür, üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib bircinsli kütlə alınacaq səylə qarışdırılır, axırda vanilin və ya darçın qatılır.

Beləliklə, hazırlanmış kütlə içərisində perqament sərilmiş qənnadı formasına (düzbucaqlı formada qənnadı təbəqəsi daha əlverişlidir) 20-25 mm qalınlığında bərabər lay təşkil etməklə yayılır. Üstü enli bıçaq vasitəsilə hamarlanıb 1,5-2 saat soyuq yerdə saxlanılır. Soyuyub bərkimiş kütlə 40x40 mm ölçüdə kvadrat tikələrə doğranır (paxlava formasında da doğramaq olar). 1 kq unlu şərbətdə 22-24 ədəd məmulat olur.

Fəsəli

Əla sort buğda unu – 4,5 st., maya – 20 q, toz-şəkər – 2 x.q., quyruq yağı – 0,5 st., (və ya quyruq cızdağı – 1 st.), ədviyyat – keşniş, hil, darçın, zəncəfil – hər birindən – 1/3 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Una maya, su və duz qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat saxlanılır və 100 q-lıq kündələr kəsilib 0,5 mm qalınlığında yayılır. Xəmirin üzərinə içərisinə narın ədviyyat qatılmış yağ sürtülür və 5-6 qat bir-birinin üstünə salınaraq düzbucaqlı formasında kəsilib rulet formasında burulur. Həmin rulet üfüqi istiqamətdə yastılanaraq diametri 10-12 sm. qalınlığı isə 1,5-2,0 mm girdə kökəcik şəklində salınır. Fəsəlinin hər iki tərəfi tavada və ya sacda bişirilib qızardılır. Süfrəyə verdikdə üstünə şəkər kirşanı səpilir və ya çay süfrəsində, yanına ayrıca qabda bal qoyulur.

Ficim

Qoyun əti – 400 q, baş soğan – orta irilikdə – 2 əd., buğda unu – 1,5 st., yumurta -1 əd., ərinmiş yağ – 2 x.q., sarımsaq – 4-5 diş, duz və istiot – dada görə.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsindən qiymə hazırlanır, ona yağda qızardılmış soğan, əzilmiş sarımsaq, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Una yumurta, su və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmindən iki nazik lavaş yayılır. Birinə hazırlanmış qiymə qoyulub eyni bərabərlikdə yayılır və ikinci lavaşla örtülür. Xəmirin qıraqları barmaqla basılıb bükülür, içərisinə yağ çəkilməmiş tavaya qoyulur, üzərinə yumurta çəkilib və 190-200°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra ficim iti bıçaqla paxlava və yaxud üçbucaq şəklində kəsilib süfrəyə verilir.

Fındıqlı qoğal

Əla sort un - 6 st., yumurta – 4 əd., bal – 3-4 x.q., toz-şəkər – 1 st.+ 3 x.q., bitki yağı – 1 st. + 3 x.q., soda – 1 ç.q., fındıq ləpəsi- 1 st.

Yumurta toz-şəkərlə çalınır, üzərinə bal, günəbaxan yağı və soda əlavə edilib qarışdırılır, axırda un tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Fındıq ləpəsi təmizlənilib bir qədər xırdalanır. Xəmindən 100 q-lıq kündələr hazırlanır, 0,5 sm qalınlıqda yayılır, üzərinə yumurta sürtülür, fındığa batırılıb çevrilir və yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. 190-200°C temperaturda 15-20 dəq. ərzində bişirilir.

Formalı keks

Əla sort buğda unu – 3 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 2-3 x.q., xama – 1 banka (200 q.), soda – 1 ç.q., vanilin – 1 q.

Bu məmulat xüsusi metal formada bişirilir.

Yumurta toz-şəkərlə çalınıb üzərinə kərə yağı və vanilin əlavə edilir. Sodanı xamada həll edib hamısı birlikdə qarışdırılır. Un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir içərisi yağlanmış formanın bir tərəfinə qoyulur və o biri tərəfi ilə qapanır. Sonra onu məftillə bağlayıb 200-220°C temperaturda 40 dəq. qızdırıcı şkafda bişirirlər. Keks formadan isti-isti ehmalca çıxarılır və soyudulur. Qoyunun boynuna qırmızı lent bağlanır, göz əvəzinə kişmiş qoyulur, ağız tərəfi bıçaqla azacıq kəsilib oraya göyərti qoyulur.

Xalq qurabiyyəsi

Əla sort un – 4 st., kərə yağı -1,5 st., şəkər kirşanı – 1 st., toz-şəkər – 2,5 x.q., yumurta – 2 əd., üyüdülmüş muskat cövüzü – 0,5 ç.q.

Kərə yağı ilə şəkər kirşanı köpmüş bircinsli kütlə alınacan səylə qarışdırılır və yumurta ağı əlavə edilərək 10-12

dəq. yenidən çalınır. Ayrıca qabda yumurta sarısı toz-şəkərlə çalınır. Çalınma şəkər kristalları tam əriyənə qədər davam etdirilir. Yağ və yumurta çalıntıları qarışdırılır, üzərinə üyüdülmüş muskat cövüzü, ələnmiş un tökülüb mümkün qədər tez xəmir yoğrulur. Xəmir yumşaq konsistensiyalı olmalıdır. Diametri 10-12 mm olan tənəkə borucuq konusvari qənnadı kisəsinə yerləşdirilir, oraya xəmir tökülür və yağlanmış qənnadı təbəqələrinə 25-28 q-lıq çubuq və dairəvi şəkildə çökürülür. Məmulat 230-250°C temperaturda 9-12 dəq. qızdırıcı şkafta bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Çay çörəyi

1-ci sort buğda unu – 4 st., toz-şəkər – 0,5 st., marqarin – 2,5 x.q., xama – 1 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., sarıkök – 0,5 ç.q., keşniş toxumu – 0,5 ç.q., qaraçöhrə toxumu – 0,5 ç.q.

Xəmir birbaşa maya əlavə edilməklə yoğrulur. Maya istiliyi 32-35°C olan yarım stəkan suda açılır, üzərinə isidilmiş yağ, xama, yumurta (1 yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), şəkər, duz məhlulu, üyüdülmüş ədviyyat əlavə edilib 5-8 dəq. şəkər kristalları həll olana qədər qarışdırılır, un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 10-15 dəq. ərzində yoğrulmalı, 1-1,5 saat saxlanılmalıdır. Xəmir sonra yenidən 2-3 dəq. ərzində yoğrulur. 300-350 q-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 40-45 dəqiqəyə kündəyə gəldikdən sonra oval formada 0,6-0,7 mm qalınlığında yayılır, üzərinə bir çimdik sarıköklə çalınmış yumurta sürtülür, müxtəlif naxışlar vurulur, qaraçöhrə toxumu səpilir, 15-20 dəq. sonra qızdırıcı şkafta, ya da kürədə 180-190°C temperaturda 18-25 dəq. ərzində bişirilir. Çay çörəyi səhərlər çay süfrəsinə pendir, qaymaq, camış qatığı, motal pendiri və şirin çayla birlikdə verilir.

Çudu

Qoyun əti – 300 q., ərinmiş yağ – 1,5 st., yumurta – 1 əd., əla sort un - 2,5 st., maya – 8 q., soğan – orta irilikdə 2 baş, toz-şəkər – 1 x.q., sumax – 1 ç.q., darçın – 0,5 ç.q., istiot, duz.

Ətlə soğandan hazırlanmış qiyməyə duz, istiot vurulub qızardılır, darçın və bir qədər sumax qatılır. Una yumurta və maya vurulmaqla xəmir yoğrulur, xəmir gəldikdən sonra kündələnir, 1 mm qalınlığında yayılır, aralarına yağ sürtülməklə 5-6 qat üst-üstə qoyulub 7x8 sm ölçüdə doğranır. Hər xəmir parçasına qiymə qoyulub pirocki formasında bükülür və yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə üstünə sumaq-şəkər qarışığı səpilir.

Şamaxı mütəkkəsi

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 3 st., yumurta – 2 əd., kərə yağı – 0,5 st.(100 q.), süd – 1 st., şəkər kirşanı – 2 x.q., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: ərik povidlosu – 0,5 st., toz-şəkər – 0,5 st., vanilli şəkər – 1/3 ç.q.

Üstünə səpmək üçün şəkər kirşanı – 2 x.q.

Maya isti süddə açılır, üzərinə yumurta, duz, şəkər kirşanı əlavə edilib qarışdırılır. Sonra un əlavə edilib 15 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 1,5 saat isti yerdə saxlanılır. Eyni zamanda, ərik povidlosu toz-şəkərlə qarışdırılır, qatı kütlə əmələ gəlincə bişirilir və soyudulur. Xəmir 4-5 mm qalınlığında yayılıb üzərinə ərinmiş kərə yağı sürtülür və üçbucaq formasında kəsilir. Kəsilmiş xəmirlərin hər birinə yarım ç.q. miqdarında içlik qoyulub, üçbucağın təpəsi məmulatın üstündə qalmaq şərti ilə burulub borucuq (mütəkkə) formasına salınır. Məmulat 190-200°C temperaturda 10-15 dəq. ərzində qızdırıcı şkafta bişirilir. Soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şamaxı pirojkisi

Əla sort un – 4 st., kərə yağı və ya marqarin – 400 q., xama – 200 q (1 banka), yumurta – 4 əd., soda – 0,5 ç.q., sirkə – 1 x.q.

İçlik üçün: yumşaq mal əti – 300-350 q., baş soğan – 2-3 əd., duz və istiot – dada görə.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı - 2 x.q., sumaq - 1 x.q.

Tez hazır olan qat-qat xəmirə olduğu kimi yağlı qat-qat xəmir hazırlanır. Bunun üçün yağ unda enli bıçaq vasitəsilə döyülmür. Xama sirkədə söndürülmüş soda və yumurta ilə qarışdırılır, un-yağ kütləsinə qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir nazik yayılıb bir neçə dəfə qatlanır və 1-1,5 saat soyuq yerdə saxlanılır. Eyni zamanda, mal ətindən içlik hazırlanır, xəmir 0,6-0,8 mm qalınlıqda yayılır, hər biri 35-40 q-lıq dairəvi xəmirələr kəsilir, içərisinə ət qiyməsi qoyulub qıraqları şəkərbura kimi bükülür. Pirojkilər yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 200-210°C temperaturda 10-12 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı və üstündən də sumaq səpilib süfrəyə verilir.

Şəkərbura

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 2 kq., əriniş yağ – 0,5 l-lik banka, süd – 0,7 l-lik banka, yumurta – 5 əd., maya – 50 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: badam və ya fındıq ləpəsi – 1 kq, toz-şəkər – 1 kq, hil – 15-20 əd., gülab – 0,5 st.

Süd 30-35°C temperatura qədər qızdırılır, maya, duz, yumurta, əriniş yağ və ələnmis un qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır və 30 q-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 2-3 mm qalınlığında kiçik dairələrə yayılır. Bunların içinə bir xörək qaşığı iç qoyulur, aypara şəklinə qatlanır və kənarları vintvari bükülür. Şəkərburanın üzərinə maqqaşla müxtəlif naxışlar vurulur. Naxış vurulmuş

şəkərbura bir saatdan az olmayaraq saxlanılır. 160-180°C temperaturda (vam istilikdə) 25-30 dəq. bişirilir.

İç hazırlamaq üçün qabığı təmizlənmiş badam və ya qovrulub təmizlənmiş fındıq ləpəsi sürtgəclə maşından (badam maşınından) keçirilib narın üyüdülmüş, 1:1 nisbətində toz-şəkər qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş hil toxumu qatılır. Sonra içə gülab çilənir və qarışdırılır. Gülab olmadıqda hilin qabığının üzərinə yarım stəkan qaynar su tökülüb 1,5-2 saat saxlanılır və alınmış ətirli su ilə çilənib qarışdırılır. Nəticədə içlik xəmirin içərisində yaxşı qalır və bişdikdə şirə saldığı üçün şəkərbura daha dadlı olur.

Şəkərbura tam soyuduqdan sonra emalı qazana yığılır və ağı örtülü qabda 15 gündən 25 günə qədər saxlanıla bilər.

Qeyd: Şəkərbura Novruz bayramı ərəfəsində demək olar ki, bütün evlərdə bişirilir. Ona görə də başqa şirniyyatlardan fərqli olaraq şəkərburanın resepti 1 kq fındıq və ya badam ləpəsinə müvafiq olaraq verilir. Reseptdəki xammallardan 80-90 ədəd iri və ya 110-120 ədəd nisbətən xırda şəkərbura alınır.

Az miqdarda şəkərbura hazırlamaq üçün aşağıdakı reseptdən istifadə etmək olar. Əla sort un – 1,5 st., əriniş yağ – 3-4 x.q., üzlü süd – 1/3 st., yumurta – 1 əd., maya – 6 q., təmizlənmiş badam və ya fındıq ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 st., hil – 2-3 ədəd, duz – bir çimdik.

Şəkərçörəyi

Əla sort un – 3 st., əriniş yağ – 1 st., şəkər kirşanı – 1,5 st., yumurta – 1 əd., vanilin – bir çimdik.

Əriniş yağ şəkər kirşanı ilə 25-30 dəq. çalınır, bu zaman ona az-az yumurta ağı əlavə edilir. Çalıntıya vanilin və ələnmis un qatılıb xəmir yoğrulur, xəmir 10-12 dəq. övkələnir. Xəmindən 60-75 q-lıq girdə kündələr hazırlanır, perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə kiçik dairə formasında yumurta sarısı çəkilib 175-180°C

temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəkər çörəyi soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəkərlükum

Əla sort un – 4 st., şəkər kirşanı – 1 st., kərə yağı – 300 q., (1 st. + 3 x.q.), süd – 2/3 st., zəfəran – 0,1 q, soda – 0,5 ç.q. və ya ammonium karbonat – 2 q.

Kərə yağı qatı xama vəziyyətinə düşənəcən 10 dəq. çalınır, üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib yenidən 10-12 dəq. çalınır. Çalıntıya süd və zəfəran şirəsi, axırda soda və ya ammonium karbonat vurulub yaxşı qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir 15-20 dəq. ərzində bir neçə dəfə övkələnir. Xəmindən 250-300 q-lıq paylar kəsilib uzun baton şəklində yayılır. Batonlar içərisinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə qoyulub hündürlüyü 15 mm, eni isə 30 mm olmaqla düzbucaqlı formasına salınır. Bişirməzdən qabaq batonların üstü ehmalca sıgallanır, bıçaq vasitəsilə üstü qiypacı dilimlər şəklində cızılır.

Şəkərlükum 180-190°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra məmulat cızılmış xətlərdən qiypacı dilimlər şəklində doğranır, üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəkərpürə

Əla sort un – 3,5 st., kərə yağı – 1 st., şəkər kirşanı – 1,5 st., 10%-li qaymaq və ya üzlü camış südü – 2/3 st., yumurta – 1 əd., soda – 0,5 ç.q. və ya ammonium-karbonat – 2 q., vanilin – bir çimdik.

Kərə yağı – 5-7 dəq. yumşalanacan qarışdırılır, şəkər kirşanı qatılıb (1 x.q. səthinə səpmək üçün saxlanılır) yenidən 10-15 dəq. çalınır. Üzərinə yumurta, qaymaq və ya üzlü süd, soda və ya ammonium və vanilin qatılıb qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb 8-10 dəq. ərzində xəmir yoğrulur və yaxşı övkələnir. Xəmir iki kündəyə ayrılır (təxminən 500-600 q-lıq) və öv-

kələnməklə kündələnir. Xəmirin istiliyi 20-21°C, nəmliyi – 21 - 23% olmalıdır.

Xəmir kündələri qalın oxlovla 4-5 mm qalınlıqda yayılır, aypara formasında oyuqaçanla (tənəkə dəmir forma ilə) kəsilib yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. 180-190°C temperaturda 12-15 dəq. ərzində bişirilir. Çox yüksək temperaturda bişirmək məsləhət görülmür, əks halda məmulatın altı yanır, içərisi çiy qalır. Soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəki külçəsi

I sort buğda unu – 4,5 st., toz-şəkər – 3 x.q., ərinmiş yağ – 2/3 st. (150 q) və ya quyruq yağı, yumurta – 1 əd., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q., ədviyyə qarışığı (keşniş toxumu – 2 q., hil – 2 q, zəncəfil – 2 q, darçın – 2 q, zəfəran – 1 q) - 2 ç.q., üstünə səpmək üçün xaş-xaş – 1 ç.q.

Un ələnir, ona yağın və yumurtanın yarısı, şəkər, isti suda açılmış maya qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 30-32°C temperaturda 1-1,5 saat saxlanılır. Ədviyyələr üyüdüldüb yağın qalan hissəsi ilə qarışdırılır. Külçə xəmiri gəldikdən sonra ondan 300-600 q-lıq kündələr hazırlanır, 0,5-0,7 mm qalınlıqda yayılır. Xəmirin üzərinə yağlı ədviyyəli qarışığı sürtülüb rulet formasında bükülür və yenidən 1-1,5 sm qalınlıqda girdə formaya salınır. 25 dəq. saxladıqdan sonra üzərinə yumurta sürtülür, xüsusi külçə forması ilə naxışlanır, çəngəllə deşdəklənir və xaş-xaş səpilib 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəki külçəsi şirin çayla süfrəyə verilir.

Şəki ovması (fətir)

I sort buğda unu – 4 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı – 75 q. və ya 4 x.q., süd və ya qatıq – 2/3 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q, ədviyyə qarışığı (hil, zəncəfil, keşniş toxumu, muskat cövüzü, darçın və s.) – 1-2 ç.q., zəfəran – 0,1 q, xaş-xaş – 1 ç.q., duz – 1 ç.q.

Acıxəmrə üsulu ilə mayalı, yağlı şirin xəmir yoğrulur. Xaş-xaş, yumurta sarısı və zəfəran şirəsinin bir hissəsi ovmanın üzərinə bəzənməsi üçün saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra 700-800 q-lıq paylar kəsilir. 15-20 mm qalınlıqda, 180-190 mm diametrdə yayılır, müxtəlif naxışlar vurulur, 25-30 dəq. saxlanılıb üzərinə zəfəranlı yumurta sürtülür, xaş-xaş səpilir, 30-35 dəq. ərzində 190-220°C temperaturda bişirilir. Şəki ovması pendirlə çay süfrəsinə verilir.

Şəki paxlavası

Düyü unu – 1,5 st., su – 1 st, toz-şəkər – 1,5 st., fındıq ləpəsi – 1 qalın st., limon turşusu – 1 q., keşniş toxumu – 2 q., hil – 0,5 q., zəfəran – 0,2 q. və yaxud qırmızı rəngli yeyinti boyası.

Düyü ununa su əlavə edilib duru xəmir hazırlanır. Həmin xəmiri 11 gözcüyü olan xüsusi qıfla qızdırılmış tiyana tökərək tor formalı riştə bişirilir. Bu məqsədlə tiyan azacıq yağlanır, əlin dairəvi hərəkəti ilə xəmir tiyana şəbəkə formasında tökülür, 2-3 dəq. ərzində riştə hazır olur. Riştələr üst-üstə yığılır ki, qurumasın. İç hazırlamaq üçün fındıq ləpəsi təmizlənir, sürtgəclə maşında üyüdülmüş, üyüdülmüş keşniş toxumu və hillə qarışdırılır. Mis məcməyiyə yağ sürtülür, 8 ədəd riştə üst-üstə qoyulub üzərinə iç tökülür. İç paxlavanın hər yerində eyni qalınlıqda yayılmalıdır. Üzərinə 5 ədəd riştə qoyulub dairəvi formaya salınır. Paxlavanın səthi zəfəranla və ya qırmızı rəngli yeyinti boyası məhlulu ilə kvadrat şəklində bəzənir, 15-20 dəq. közərməş kömür üzərində hər iki üzünü bişirilir. Paxlavanın üstünə şəkər, limon turşusu və 100 ml (təxminən yarım st.) sudan hazırlanmış qaynar şərbət tökülür. 8-10 saat saxlanılır ki, şərbət paxlavanın içinə hopsun. Şəki paxlavası 1, 2 və 3 kq-lıq kiçik qutularda qablaşdırılır. Qutunun daxilinə perqament kağızı sərilir. Paxlavanı soyuducuda belə 10 gündən artıq müddətdə saxlamaq olmaz.

Şərq yonqarı

Əla və ya I sort buğda unu – 4 st., yumurta – 8 əd., ərinmiş yağ – 1,5 st., şəkər kirşanı – 3 x.q., duz – 0,5 ç.q.

Şərq yonqarını bitki yağında da qızartmaq olar. Şərq yonqarı başqa xalqların bişirdiyi «Xvorost» adlanan məmulata daha çox oxşayır.

Yumurtaya duz vurulub bir qədər çalınır (mikserdə də çalmaq olar), un tökülüb 5-7 dəq. xəmir yoğrulur. Xəmir 8-10 dəq. saxlanılıb bir daha övkələnir və 450-500 q-lıq paylara bölünür (reseptdəki xammallardan alınan xəmir iki gündəyə ayrılır). Hər xəmir kündəsini 2-3 mm qalınlığında yayıb üzərinə un səpilir, 40-50 mm enində zolaqlara doğranır. Sonra 8-10 zolaq bir-birinin üzərinə qoyulub köndələn tərəfə 5-6 mm enində doğranır. Həmin doğranmış xəmirilər içərisinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqəsində 20-22°C temperaturda 5-7 dəq. ərzində qurudulur.

Dərin tavaya yağ tökülüb qaynayanadək qızdırılır və bir qədər qurudulmuş xəmir yonqarı 2-3 dəq. yağda qızardılır və süzgəcə yığılır ki, artıq yağı süzülün. Qızardılmış yonqar 20-25°C temperatura qədər soyudulur, üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Şirvan qatlaması

Əla sort un – 3 st. + 2 x.q., kərə yağı – 0,5 st. (120 q), üyüdülmüş qoz ləpəsi – 2 st., bal – 2 x.q., şəkər kirşanı – 2 x.q., yumurta – 2 əd., duz – 0,5 ç.q., sirkə – 1 x.q.

Şirvan qatlamasının xəmiri mayasız qat-qat xəmirə olduğu kimi hazırlanır və arasına yağ qoyulub üç-dörd dəfə nazik yayılır, qatlanır və soyuq yerdə saxlanılır.

Xəmir yoğrulacaq qaba 1,5 st. su, 1 əd. yumurta, duz, sirkə tökülüb qarışdırılır, un əlavə edilib xəmir yoğrulur, 10-15 dəq. otaq temperaturunda saxlanılır. Xəmirin üstünə nəm dəsmal örtülür.

Kərə yağı bir qədər övkələdir və ona 2 ç.q. un vurulub, düzbucaqlı formada yastılır. Yağ 12-15°C temperaturda saxlanılır ki, tərkibindəki su əlavə edilmiş unla qarışsın və xəmir yayılarkən qatların əmələ gəlməsinə mane olmasın.

Xəmir 18-20 mm qalınlığında yayılır, üzərinə hazırlanmış yağ qoyulub kənarları bir-birinin üstünə düşmək şərtilə bükülür. Zərf şəkilli xəmir urvalanır, 15 mm qalınlıqda yayılır və üç qat bükülür. Yenidən 15 mm qalınlıqda yayılır və üç qat bükülür. Xəmir 25-30 dəq. soyuq yerə qoyulur, bundan sonra iki dəfə də yayılıb, hər dəfə 2-3 qat bükülür. Xəmir 40-50 dəq. 5-6°C temperaturda (soyuducuda) saxlanılır.

İç hazırlamaq üçün qoz ətçəkən maşından və ya sürtgəcləli maşından keçirilir, üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib qarışdırılır.

Qat-qat xəmir 5 mm qalınlıqda yayılır, 90x90 mm ölçüdə, kvadrat formada kəsilir. Hər xəmirin ortasına 25 q. içlik qoyulur və kvadratın kənarları zərf şəklində bükülüb yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Üzərinə yumurta sürtülür və 250-260°C temperaturda 15 dəq. ərzində bişirilir. Bal az miqdarda su ilə qarışdırılıb qaynayana qədər qızdırılır. Qənnadı təbəqələri 10 dəqiqədən sonra qızdırıcı şkafdan çıxarılıb məmulatın üstünə bal şərbəti sürtülür və yenidən 5 dəq. bişirilir. Hazır qatlamının səthi parlaq qazmaq tutur, rəngi isə tünd sarımtıl olur.

Şirin nazik

Əla sort un – 4 st., ərinmiş və ya kərə yağı – 200 q. (1 st.), şəkər kirşanı – 2/3 st., yumurta sarısı – 1 əd., maya – 5 q., zəfəran – 0,03 q, duz – 0,5 q.

3 st. un, yağın yarısı (90 q.) və duz əlavə edilməklə mayalı xəmir yoğrulur. İçlik hazırlamaq üçün yerdə qalan yağa (40 q. saxlanılır) zəfəran şirəsi və şəkər kirşanı qatılıb qarışdırılır, sonra üzərinə tədricən 1 st. un tökülüb bircinsli kütlə alınana qədər qarışdırılır. Xəmir gəldikdən sonra 3-5 mm qalınlığında yayılır, üzərinə yağ sürtülüb bir neçə dəfə qatlan-

maqla qat-qat xəmir əldə edilir. Xəmirin ortasına içlik qoyulur, kənarları qatlanaraq ortaya birləşdirilir və 10-12 mm qalınlıqda yayılır. Beləliklə, qat-qat mayalı xəmindən hazırlanmış içlikli kökə yağlanmış qənnadı təbəqələrinə qoyulur, üzərinə yumurta sarısı sürtülür, çəngəllə bəzək vurulur. Şirin nazik 200-220°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir.

Şorqoğal

Əla sort un – 4,5 st., quyruq cızdağı – 1,5 st., yumurta – 2 əd., quyruq yağı – 3-4 x.q., maya – 15 q., zirə – 1 q., zəfəran – 0,5 q., razyana – 2 q., qara istiot – 0,5 q., sarıkök – 1 q., xaş-xaş – 0,5 ç.q., duz – 2 ç.q.

4 st. una yarım çay qaşığı duz, maya və su qatılıb çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir gələn müddətdə içlik hazırlanır. Bunun üçün quyruq cızdağı ətçəkən maşından keçirilir, ona yumurta ağı, ədviyyat və duz qatılıb yaxşı çalınır, yarım stəkan un əlavə edilib ovulan iç hazırlanır.

Xəmindən 9-11 gündə kəsilib hər biri nazik yayılır və üstünə yağ sürtülməklə üst-üstə yığılır. Yayılıb üst-üstə yığılmış xəmir iri kvadrat şəklində doğranılır və rulet kimi bükülür, iki əllə tutulub burulur, yastılanaraq ortası bir qədər oyularaq kökə şəklinə salınır. Oyuq yerə bir qədər içlik qoyulur, kənarları qatlanmaqla içlik örtülür və barmağımızla basmaqla 5-6 mm qalınlığında dairəvi formada yayılır. Ortasına bir çimdik içlik qoyulur. Üz-üzə qapamaq şərtilə iki-iki qoyulub saxlanılır. Sonra qənnadı təbəqəsinə düzülür, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı çəkilir, qara xaş-xaş səpilir və 230-240°C temperaturda 20-35 dəq. ərzində bişirilir. Şorqoğalı şirin çayla süfrəyə verilir.

FAYDALI MƏSLƏHƏTLƏR

1. Şəkərbura üçün fındıq və ya badam ləpəsindən, paxlava üçün isə qoz ləpəsindən istifadə etmək daha yaxşıdır. Paxlavaya badam içi sərf olunacaqsa, onda reseptdəki yağın miqdarı 1 kq badama görə 200 q. artırılmalıdır.

2. Fındıq ləpəsinin qabığını qovurmaqla, badam və qoz ləpəsinin qabığını isə qaynar suda pöşələməklə təmizləyirlər.

3. Suda təmizlənmiş badam və qoz ləpəsi 1 gündən az olmayaraq otaq temperaturunda sərilmiş halda qurudulmalıdır.

4. İçlik üçün qoz, fındıq və badam ləpəsini sürtgəcli maşında narınlaşdırmaq daha yaxşıdır. Əlacsız qaldıqda ləpəni ətçəkən maşından keçirmək olar.

5. Şirniyyata qatılacaq ədviyyəni üyüdüb ələmək lazımdır. Üyüdülmüş ədviyyəni uzun müddət saxlamaq məsləhət görülmür.

6. Ədviyyəni üyütməzdən əvvəl qızdırıcı şkafda qurutmaq və ya tavada qovurmaq məsləhət deyil, əks halda ədviyyənin tərkibindəki efir yağlarının əsas hissəsi uçur və onun keyfiyyəti aşağı düşür.

7. Zəfəranı qovurmaq, çox rəngin çıxması məqsədilə suda qaynatmaq məsləhət görülmür. İstifadə olunmazdan 10-24 saat əvvəl zəfəranın üzərinə qaynadılıb 40-50°C temperatur qədər soyudulmuş su tökülür və qaranlıq yerdə saxlanılır. Əgər sarı-narıncı rəng almaq istəyirsinizsə 1 q. zəfərana 2-3 x.q. su, adi qaydada isə 0.5 st. su tökmək lazımdır.

8. Xəmiri çox da qaynar su ilə yoğurmaq olmaz. Əks halda xəmirin normal yetişməsi ləngiyir və ondan hazırlanan məmulatın keyfiyyəti aşağı düşür.

9. Xəmirin birincisi alınması üçün onu yoğurduqda suyu və ya südü tədricən tökmək lazımdır. Xəmiri ilk dəfə bir qədər bərk yoğrulub, sonra ələ az-az su tökməklə yoğurmanı 12-15 dəq. davam etdirmək, axırda 1-2 x.q. yağla yoğurmaq məsləhətdir.

10. Ovma (fətir) və külçəni təndirdə bişirdikdə, qızğın təndirin divarlarına zəif duzlu su çiləmək lazımdır ki, bişmiş məşul təndirin divarlarından asanlıqla ayrılınsın.

11. Unun nəmliyi nisbətən çox olduqda xəmirə sərf olunan suyun miqdarı azaldılmalıdır. Əks halda xəmir sıyıq alınar və hazırlanmış məmulatın keyfiyyəti aşağı düşür.

12. Yağlı-şəkərli və mayalı xəmir yoğrularkən xəmirə əlavə ediləcək yumurta, xama, yağ və digər xammallar birbaşa soyuducudan götürülürsə, onda xəmirə əlavə ediləcək su və ya süd bir qədər çox qızdırılmalıdır ki, nəticədə xəmirin temperaturu 24-26°C -dən aşağı olmasın, əks halda mayalı xəmir çox gec gəlir və beləliklə də məmulatın keyfiyyəti aşağı düşür.

13. Yağlı-şəkərli və mayalı xəmir kündələnkən urvalıq un çox istifadə olunmamalıdır. Bu xəmiri bərkidir və məşul quru çıxır. Yaxşı olar ki, belə xəmir yağlanmış stol üzərində kündələnsin.

14. Xəmir kündəyə gələn vaxt onun üstünə sellofan pərdə salmaq daha yaxşıdır. Bu xəmirin qurumasının qarşısını alır.

15. Paxlavanın səthini açıq sarımtıl-narıncı rəngdə və parlaq olmasını istəyirsinizsə bişirməzdən qabaq ona zəfəran şirəsi sürtün, bişdikdən sonra isə şəkər şərbəti ilə isladın. Paxlavanı tam soyumamış qənnadı formasından və ya tavadan çıxarıb üzəşəğı qoymaqla soyudulur.

16. Xırda unlu şirniyyat məmulatını nisbətən yüksək temperaturda və qısa müddətdə bişirmək lazımdır, əks halda bişirilmə vaxtı çox quruyar.

17. Unlu şirniyyat məmulatını emallı qazana yığıb çeşidindən və tərkibindən asılı olaraq 6 gündən 45 günə qədər saxlamaq olar. Lakin ev şəraitində 15-20 gündən artıq saxlamaq məsləhət görülmür. Çünki uzun müddət saxlanılan məhsullar bayatlaşır və keyfiyyətini itirir.

18. Unlu şirniyyatı ağzı möhkəm bağlanmış qazanda kətan dəsmala bükülmüş halda saxladıqda qurumur.

19. Mayalı xəmindən hazırlanmış içliksiz məmulat saxlanılarkən quruyarsa onu aşağıdakı qaydada təzələmək olar. İri

qazana bir qədər su tökülüb qızdırılır , qazanın ağzına süzgəc içərisinə təmiz dəsmala bükülmüş məmulat yerləşdirilib qapaqla örtülür. Su qaynayarkən əmələ gələn buxar dəsmalın içərisindəki məmulatı 20-30 dəqiqəyə yumşaldıb təzələyir.

20. Sıxılmış mayanı ağzı möhkəm bağlanan şüşə qabda soyuducuda uzun müddət saxlamaq olar.

21. Xəmirə bir neçə yumurta əlavə edilməsi nəzərdə tutulmuşsa, yumurtaları əvvəlcədən bi-bir nəlbəkiyə sındırıb yoxladıqdan sonra başqa bir iri qaba tökmək lazımdır. Yumurtanı birbaşa xəmirin üstünə sındırmaq məsləhət deyil.

İSTİFADƏ OLUNMUŞ ƏDƏBİYYAT

1. Ə.İ.Əhmədov, 1001 şirniyyat. Bakı «Gənclik» 1993. 300 səh.
2. Ə.İ.Əhmədov. «Azərbaycan kulinariyası». Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1987,1990, 1997. 232 səh.
3. Ə.İ.Əhmədov. «Mürəbbələr», Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1989. 32 səh.
4. Ə.İ.Əhmədov, Evdə konservləşdirmə. Bakı, «Gənclik» 1996. 268 səh.
5. Ə.İ.Əhmədov, Azərbaycan şərbətləri və sərinləşdirici içkilər. Bakı, Azərbaycan Dövlət kitab palatası. 1994. 104 səh.
6. Ə.İ.Əhmədov. «Dadlı və ləzzətli xörəklərin sirri», Azərbaycan ensiklopediyası nəşriyyat poliqrafiya birliyi. Bakı, 1995, 280 səh.
7. Ə.İ.Əhmədov. «Azərbaycan kulinariyasının inciləri». Bakı, «Elm» 1997, 343 səh.
8. Ə.İ.Əhmədov. «Müasir Azərbaycan mətbəxinin xörəkləri» Bakı, «Qismət», 2006, 400 səh.
9. Ə.İ.Əhmədov, Ədviyyələr və tamlı qatmalar. Bakı, Azərnaşr, 2009. 412 səh.
10. Ə.İ.Əhmədov. Azərbaycan üzümündən qidalı məhsullar. Bakı, Azərnaşr, 2009. 266 səh
11. Ахмедов А.И. Азербайджанская кухня. Баку, изд. «Гянджлик», 2008, 394 стр.
12. Ахмедов А.И. Блюда современной азербайджанской кухни. Баку, «Qismət», 2006, 400 стр.
13. Ахмедов А.И. «Азербайджанские сладости и напитки», в книге – «Книжка сладкоежки», Государственная книжная палата Азербайджана, Баку, 1993, стр.65-80.
14. Гусейнов А.А. «Изучение рационального использования растительного сырья Азербайджана при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (Научный редактор монографии проф. Ахмедов А.И. Баку, «Сабах», 2002, 167 стр.
15. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. Изд.3-е, Москва, «Легкая и пищевая промышленность», 1981. 380 стр.

M Ü N D Ə R İ C A T

Ö n s ö z

Ərzaq məhsullarının həcm kütləsi və ölçüsü

Mətbəx avadanlığı

Qızdırıcı cihazlar

Qazan və ləyənlər

Oxlov və mətbəx taxtaları

Xəmirkəsən forma və bıçaqlar

Qənnadı təbəqələri və formaları

Elektrik və mexaniki avadanlıq

Xammalar, keyfiyyəti və saxlanması

Un

Nişasta

Şəkər və şəkərli məhsullar

Yeyinti yağları

Süd və süd məhsulları

Yumurta və yumurta məhsulları

Qərzəkli meyvələrin ləpəsi

Ədviyyələr və ətirli maddələr

Tamli qatmalar

Yeyinti boyları

Jele əmələgətirici maddələr

Maya və kimyəvi yumşaldıcılar

Müxtəlif ərzaq məhsullarının qarşılıqlı əvəz olunması

Meyvə və giləmeyvə

Faydalı məsləhətlər

ŞƏKƏR ƏLAVƏ ETMƏKLƏ KONSERVLƏŞDİRİ- MİŞ MEYVƏ-GİLƏMEYVƏ

Kompotların hazırlanması

Albalı kompotu

Alma kompotu

Alça kompotu

Armud kompotu

Assorti kompotu

Böyürtkən kompotu

Qara qarağat kompotu

Əncir kompotu

Ərik kompotu

Zirinc kompotu

Zoğal kompotu

İtburnu (Dərgil) kompotu

Gavalı kompotu

Gilas kompotu

Göyəm kompotu

Moruq kompotu

Nar kompotu

Naringi kompotu

Reyhan kompotu

Feyxoə kompotu

Firəng üzümü kompotu

Xartut kompotu

Heyva kompotu

Çaytikanı kompotu

Çiyələk kompotu

Şaftalı kompotu

Kompotların ətirləndirilməsi

Şəkərli meyvə-giləmeyvə püreləri (çiy mürəbbə)

Albalı püresi

Böyürtkən püresi

Qara qarağat püresi

Zoğal püresi

Meyvə sousları

Meyvə xruşları

Moruq püresi

Feyxoə püresi

Çaytikanı püresi

Çiyələk püresi

Şəkərli limon

Gülcənd

Mürəbbənin hazırlanması

Ağ zoğal mürəbbəsi

Ağ gilə mürəbbəsi
Albalı mürəbbəsi
Alma mürəbbəsi
Alça mürəbbəsi
Armud mürəbbəsi
Axta zoğal mürəbbəsi
Böyürtkən mürəbbəsi
Qara gavalı mürəbbəsi
Qara qarağat mürəbbəsi
Qırmızı qarağat mürəbbəsi
Qırmızı zoğal mürəbbəsi
Qızılgül mürəbbəsi
Qoz mürəbbəsi
Əncir mürəbbəsi
Ərik mürəbbəsi
Zirinc mürəbbəsi
İtburnu (Dərgil) mürəbbəsi
Göyəm mürəbbəsi
Limon mürəbbəsi
Moruq mürəbbəsi
Nar mürəbbəsi
Naringi mürəbbəsi
Portağal mürəbbəsi
Sarı gavalı mürəbbəsi
Tut mürəbbəsi
Feyxoə mürəbbəsi
Firəng üzümü
Xartut mürəbbəsi
Heyva mürəbbəsi
Çiyələk mürəbbəsi
Cənnət almasından mürəbbə
Şaftalı mürəbbəsi
Tərəvəzdən mürəbbə
Badımcan mürəbbəsi
Qabaq mürəbbəsi
Qarpız mürəbbəsi

Qovun mürəbbəsi
Yerkökü mürəbbəsi
Pomidor mürəbbəsi
Cemin hazırlanması
Povidlonun hazırlanması
Albalı povidlosu
Alma povidlosu
Armud povidlosu
Böyürtkən povidlosu
Qarışıq povidlo
Zoğal povidlosu
Ərik povidlosu
Gavalı povidlosu
Gilə povidlosu
İtburnu (Dərgil) povidlosu
Moruq povidlosu
Heyva povidlosu
Çiyələk povidlosu
Şaftalı povidlosu
Quru mürəbbənin (sukatın) hazırlanması
Alma sukata
Armud sukata
Qarpız sukata
Qovun sukata
Qabaq sukata
Ərik sukata
Gavalı sukata
Limon qabığından sukat
Portağal qabığından sukat
Heyva sukata
Alana
Doşabların hazırlanması
Tut doşabı
Qarpız bəkməzi
Qovun bəkməzi
Tut riçalı

Gilas riçalı

Azərbaycan şərbətləri və içkiləri

Albalı şərbəti
Albalı şirəsindən içki
Alma şirəsindən içki
Alma və itburnu içkisi
Ballı itburnu içkisi
Vitaminli itburnu içkisi
Qəndab
Qızılgül şərbəti
Ərik şərbəti
Zəfəran şərbəti
Zirə şərbəti
İnnab şərbəti
İskəncəbi
Yubiley şərbəti
Gül-nar şərbəti
Konservləşdirilmiş meyvə şərbətindən içki
Limon şərbəti
Limon şirəsindən içki
Meyvə-giləmeyvə şirəsindən içki
Meyvə şərbəti
Nənəli şərbət
Nar şərbəti
Nar içkisi
Ovşala (Oşara)
Portağal və ya limon içkisi
Reyhan şərbəti
Səhləb
Sumaq şərbəti
Turşəng şərbəti
Xoşab
Heyva şərbəti
Çuğundur içkisi
Şəkər şərbəti
Südlü şərbət

Ballı ayranlı içki

Qozlu-südlü içki

Meyvəli-südlü içki

Üzümdən alınan şirin məhsullar

Bəkməz

Bəkməz xəşili

Cem

Çurçxela, *sucuq*, *basdıq*

Halva

İsfahan halvası

İskəncəbi

Jele

Kişmiş

Koler

Kokteyl

Korinka

Marmelad

Mövüc

Must

Pasta

Povidlo

Riçal

Səbzə

Şərbət

Üzüm kompotu

Üzüm mürəbbəsi

YARIMFABRİKATLARIN HAZIRLANMASI

Qatılaşdırılmış südlə yağlı krem

Şəkər şərbəti ilə yağlı krem

Şəkər kirşanı ilə yağlı krem

Süd və yumurta ilə yağlı krem (Şarlott)

Yumurta ilə yağlı krem (Qlyasse)

Meyvə və giləmeyvə püresi ilə yağlı krem

Ətirləndirilmiş yağlı krem

Zülallı krem

Zülallı bişmiş krem

Zülallı meyvəli krem
Zülallı Anton almalı krem

Dəmlənmiş bişmiş kremlər

Yumurtalı dəmlənmiş krem
Unla dəmlənmiş krem
Köpmüş dəmlənmiş krem

Qaymaqlı kremlərin hazırlanması

Qaymaqlı krem
Jelatinli qaymaqlı krem
Xamalı krem
Jelatinli xamalı krem
Qaymaqlı xamalı krem
Qaymaqlı yağlı krem
Qaymaqlı marqarinlə krem
Qozlu krem

Şəkər şərbətlərinin bişirilməsi

İslatmaq üçün şəkər şərbəti
Şirələmək üçün şəkər şərbəti
Pomadkanın hazırlanması

İçliklərin hazırlanması

Ətdən içlik
İçalatdan içlik
Qaraciyərdən içlik
Düyüdən içlik
Yerkökündən içlik
Baş soğandan içlik
Göy soğandan içlik
Kəsmikdən içlik
Südlü-yumurtalı içlik
Almadan içlik
Ərik qaxından içlik
Qara xaş-xaşdan içlik
Badamdan içlik
Qoz və ya fırdıqdan içlik

Bəzək üçün məhsulların hazırlanması

Şəkər kirşanının hazırlanması

Zülallı bəzək kütləsi
Meyvəli bəzək kütləsi
Unlu bəzək kütləsi
Şokoladdan bəzək məhsulları
Karameldən bəzək məmulatı
Tort və piroqlar üçün ovuntu
Yağlı un ovuntusu (Ştreysel)

Şirin xörəklər

Tər halva
Nişasta halvası
Duru səməni
Quymaq
Qaysava
Əncirfərəc (*Zincirfərəc*)
Palda (*Falda*)
Sucuq
Firni
Tərək
Xəmirətökən
Alma bişmişi
Yerkökü ilə qara gavalı
Sambuq
Basdıq

Kisel

Alma kiseli
Qoz kiseli
Giləmeyvə kiseli
Meyvə kiseli

Kompot

Qurudulmuş meyvə qarışığından kompot
Moruq və ya çiyələk kompotu
Təzə meyvə kompotu

Südlü kokteyl

**UNLU ŞİRNİYYAT MƏMULATININ
HAZIRLANMASI**

Mayalı adi xəmirdən hazırlanan məmulat

Bişmiş kremlə bulka
Darçınlı bulka
Ev batonu
Kəsmikli bulka
Ponçik
Kəsmikli piroq
Albalı ilə piroq
Kroket peçenyəsi

Yağlı-şəkərli mayalı xəmindən hazırlanan məmulat

Darçınlı rulet
Kişmişli rulet
Zəfəranlı nazik-1
İri formalı kömbə
Romlu kökə
Yağlı-şəkərli ev bükməsi
Roqalığ
Adi kuliç
Qaymaqlı kuliç

Mayalı qat-qat xəmindən hazırlanan məmulat

Qat-qat bulka
Qat-qat rojki
Qat-qat pirojki

Mayasız qat-qat xəmindən hazırlanan məmulat

Qat-qat peçenye
Qat-qat xəmindən borucuq şəkilli peçenye
Dil şəkilli pirojna
Kəsmiklə qat-qat xəmindən pirojki
Mayasız qat-qat xəmindən pirojki

Tez hazır olan qat-qat xəmindən məmulat

Almalı pirojna
Napoleon pirojnası
Bişmiş kremlə təbəqəli tort
Zülallı kremlə təbəqəli tort

Şəkərli xəmindən hazırlanan məmulat

Bərk şəkərli xəmirin hazırlanması
Yumşaq şəkərli xəmirin hazırlanması

Albalı pudinqi
Vanilli peçenye
Qoz peçenyəsi-1
Qoz peçenyəsi-2
Qozlu peçenye
Qozlu-şəkərli piroq
«Dəqiqə» peçenyəsi
Strudel
«Suvorov» peçenyəsi
Şəkərli-almalı pirojna
Vələmir peçenyəsi

Xamalı və sodalı xəmindən hazırlanan məmulat

Badam və qozlu borucuq
Badamlı-qozlu korjik
Ətirli peçenye
Kişmişli korjik
Xamalı-şəkərli piroq
Limonlu piroq
Nişasta ilə xamalı peçenye
Hörük şəkilli peçenye
Çay üçün peçenye
Soçi piroqu

Kəsmikli xəmindən hazırlanan məmulat

«Banan» peçenyəsi
Kəsmikli keks
Kəsmikli güllər
Kəsmikli mütəkkə
Kəsmikli peçenye-1
Kəsmikli peçenye-2
Kəsmikli peçenye-3
Kəsmik tortu «Qarcıq»
Kəsmikli biskvit
Kəsmikli piroq
Kəsmikli pirojki
Şəkərli-kəsmikli piroq

Biskvit xəmirindən hazırlanan məmulat

Yumurtanı isitməklə biskvit xəmirinin hazırlanması

Qozlu biskvit-1
Kakaolu biskvit
Xamalı biskvit
Kremlı biskvit pirojnası
Darçınlı biskvit
Kremlı biskvit tortu

Soyuq üsulla biskvit xəmirinin hazırlanması

Almalı biskvit piroqu
Almalı darçınlı biskvit piroqu
Biskvit peçenyəsi
Qozlu biskvit-2
Kremlı biskvit ruleti
Meyvəli biskvit ruleti
Meyvəli biskvit piroqu
Limonlu peçenye

Yağlı biskvit xəmirindən hazırlanan məmulat

Ballı keks
Qozlu keks
Qozlu kişmişli keks-1
Qozlu kişmişli keks-2
Ekspres keksi
Zəfəranlı keks
Limonlu piroq
Limonlu keks
Paytaxt keksi
Cemli keks
Yağlı biskvit tortu
Vanilli piroq
Meyvəli pomadalı tort
Yağlı kremlı tort

Dəmlənmiş xəmirdən hazırlanan məmulat

Ekler pirojnası
Şu pirojnası
Yağda qızardılmış pirojna
Şəkərli və bişmiş xəmirdən pirojna

«Qadın barmağı»

Pendirli peçenye

Zülali-qozlu xəmirdən hazırlanan məmulat

Merenqi pirojnası
Beze pirojnası
«Havalı» peçenye
Badamlı piroq
İdeal pirojnası

Pryaniklərin hazırlanması

Adi üsulla pryanik xəmirinin hazırlanması
Dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması
Pryanikin formalanması, bişirilməsi və şirələnməsi

Xvorost

Faydalı məsləhətlər

TORTLARIN HAZIRLANMASI

Admiral tortu
Ailə tortu
Arzu tortu
Ayı tortu-1
Ayı tortu-2
Aygün tortu
Aysel tortu
Almalı beze tortu
Axsam tortu
Bayram tortu
Bakı tortu
Ballı tort-1
Ballı tort-2
Barat tortu
Bahar tortu
Beze tortu- 1
Beze tortu-2
«Birinci sinif» tortu
Vəfa tortu
Qara qarağatlı tort
Qarabala tortu-1

Qarabala tortu-2
Qara gavalı tortu
Qaraçı tortu
Qaraca qız tortu
Qarışqa yuvası tortu
Qəmər tortu
«Qənaətcil» tortu
Qəhvəli tort
Qız qalası tortu
Qızılaçar tortu
Qızciğaz tortu
Qış tortu
Qozlu tort
Qrilyaj tortu
Quş südü tortu-1
Quş südü tortu-2
«Didmə » tort
Ev tortu
«Əcəb» tortu
Jalə tortu
Zebra tortu-1
Zebra tortu-2
Zənbil tortu
Züleyxa tortu
İdeal tortu-1
İdeal tortu-2
Yad tortu
Yeddistəkan tortu
Yeganə tortu
Yerkökülü tort
Yubiley tortu
Kəmalə tortu
Kövrək tort
Kökəcik
Gecə – gündüz tortu
Gülarə tortu

Gülbahar tortu
Gülnarə tortu
Lalə tortu
Laləzər tortu
Ləziz tort
Ləman tortu
Lətifə tortu
Mayonezli tort
Manna yarmasından tort
Maralgöl tortu
Marmeladlı tort
Mehbarə tortu
«Mehriban ana» tortu
Mələhət tortu
Mətanət tortu
Möcüzə tortu
Nağıl tortu-1
Nağıl tortu-2
Napoleon tortu-1
Napoleon tortu-2
Nərmin tortu
Nigar tortu
Polrobson tortu
Portağal tortu
Praqa tortu
Rıqa tortu
Sevinc tortu
Səadət tortu
«Su pərisi» tortu
Təbəqəli tort
Təranə tortu
Təcili tort
Tuş tort
Ülviyyə tortu
Xan sarayı tortu
Xatirə tortu

Xaş-xaşlı tort
Xumar tortu
Çaytikanı tortu
Çeburaşka tortu
Çiyələk tortu
«Çik-çak» tortu
Cəmilə tortu
Şahzadə tortu
Şahmat tortu
Şəlalə tortu
Şəfəq tortu
Şokoladlı tort

AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYATI

Karameləoxşar Azərbaycan şirniyyatı

Badamlı nabat
Qırmabadam
Qoznək
Düymə şirni
Nabat
Pərvərdə
Taxta şirni
Feşmək
Şəkər-pendir
Şəkərli badam
Şəkərli fındıq

Konfetəoxşar Azərbaycan şirniyyatı

Badam noğulu
Badam noxud
Qozlu yumru şirni
Ərik qaxı
Keşniş noğulu
Peşmək
Rahətülhülqum
Tel
Şirin çərəz
Şirəyə tutulmuş əncir

Şirəyə tutulmuş gavalı
Unlu Azərbaycan şirniyyatı
Azərbaycan ev çörəyi
«Azərbaycan meyvələri» peçenyəsi
Azərbaycan nanı
Azərbaycan pirojkisi
Ev peçenyəsi
Badambura-1
Badambura-1
Badam paxlavası
Badamlı borucuq
Badı
Bakı qurabiyyəsi
Bakı mütəkkəsi
Bakı paxlavası
Ballı badı
Bamiyə
Bəyimçörəyi
Bərdə nanı
Qabaqlı limonlu piroq
Qabaqlı bulki
Qabaqlı pirojki (müxtəlif içliklə)
Balqabaq içlikli pirojki
Qarabağ kətəsi
Qatlama
Qozlu borucuq
Qozlu kökə
Quba bükməsi
Quba paxlavası
Quba tıxması
Quşbara
Duzlu nazik
Düyü halvası
Zaqatala qurabiyyəsi
Zəncəfilli biskvit
Zəncəfil çörəyi

Zəfəranlı nazik-2
Zilviyə
İran boxçası
Yelapardı
Gəncə paxlavası
Güləbli qovut
Laylı paxlava
Lənkəran külçəsi
Naxçıvan paxlavası
Naxçıvan çöçəsi
Paxlava
Pişi
Ordubad dürməyi
Riştə paxlava
Riştə halva
Süd çörəyi
Unlu şərbət
Fəsəli
Ficim
Fındıqlı qoğal
Formalı keks
Xalq qurabiyəsi
Çay çörəyi
Çudu
Şamaxı mütəkkəsi
Şamaxı pirojkisi
Şəkərbura
Şəkərçörəyi
Şəkərlukum
Şəkərpürə
Şəki külçəsi
Şəki ovması (Fətir)
Şəki paxlavası
Şərq yonqarı
Şirvan qatlaması
Şirin nazik

Şorqoqal
Faydalı məsləhətlər
İstifadə olunmuş ədəbiyyat

Prof. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu

Ə.İ.Əhmədov 6 fevral 1942-ci ildə Şəkiddə anadan olmuşdur. Orta məktəbi bitirdikdən sonra Bakı Ticarət-Kulinar Şagirdliyi məktəbində oxumuş (sentyabr-1958 - mart-1960), 7-ci dərəcəli qənnadçı ixtisasına yiyələnib Şəki Yeyinti kombinatında qənnadçı ustası (aprel 1960-noyabr 1961), eyni zamanda Şəki şəhər 3 saylı orta məktəbində qənnadçılıq gəzrə istehsalat təlimi ustası (müəllim) vəzifəsində işləmişdir.

Ordu sıralarında xidmət dövründə (noyabr 1961-avqust 1964) əvvəlcə əsgər yeməxanasında, sonradan hərbi sanatoriyada aşbaz işləmişdir. O, 1964-cü ildə S.M.Kirov adına Azərbaycan Dövlət Universitetinin Əmtəəşünaslıq fakültəsinə daxil olmuş, 1968-ci ildə D.Bünyadzadə adına Azərbaycan Xalq Təsərrüfatı İnstitutunu «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ticarətin təşkili» ixtisası üzrə fərqlənmə diplomu ilə bitirmişdir.

İstehsalatdan ayrılmaqla «Yeyinti məhsulları əmtəəşünaslığı» ixtisası üzrə aspiranturada oxumuş (dekabr 1968-dekabr 1971), «Azərbaycanda becərilən zəfəranın əmtəəşünaslıq xassələrinin öyrənilməsi» mövzusunda namizədlik dissertasiyası müdafiə edərək «texniki elmlər namizədi» alimlik dərəcəsi diplomu almışdır.

1971-ci ildən ali məktəbdə əvvəlcə assistent, baş müəllim (1973), dosent (1978), dekan müavini (1977-1983), dekan (1984-1987) və müxtəlif institutların Elmi şuralarında dörd dəfə seçilməklə (1983, 1991, 1996, 2006) kafedra müdiri vəzifələrində işləmişdir. Ümumiyyətlə 30 ildən çoxdur ki, ali məktəbdə rəhbər vəzifələrdə işləyir. 2001-ci il iyun ayının 5-də Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin Elmi Şurasının qərarı ilə ona «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı» kafedrası üzrə professor elmi adı verilmişdir.

İlk elmi məqaləsi III kursda oxuyarkən 1967-ci ildə, «Şəki şirniyyatı» adlı ilk kitabı isə 1970-ci ildə nəşr olunmuşdur. 40 ildən artıq elmi-pedaqoji fəaliyyəti dövründə

ümumi həcmi 600 çap vərəqindən çox olan 300-dən çox elmi əsər , o cümlədən 9 dərslik, 15 dərs vəsaiti, 26 kitab və monqrafiya, 40-dan çox tədris-metodiki vəsait və proqram nəşr etdirmişdir.

Azərbaycan, rus və ingilis dillərində üç dəfə (1987, 1990, 1997) nəfbs şəkildə nəşr olunan «Azərbaycan kulinariyası» kitab-albomu, Gənc ailənin ensiklopediyası seriyasından «Dadlı və ləzzətli xörəklərin sirri» (1995), «1001 şirniyyat» (1993), «Azərbaycan şərbətləri və sərinləşdirici içkilər» (1994), «Evdə konservləşdirmə» (1996), «Azərbaycan kulinariyasının inciləri» (1997), «Ədviyyələr, qatmalar» (1998), Azərbaycan və rus dillərində ayrı – ayrılıqda nəşr olunan «Müasir Azərbaycan mətbəxinin xörəkləri» (2006), Azerbaydcanskəə kuxnə (2008), Ədviyyələr və tamlı qatmalar (2009) və Azərbaycan üzümündən qidalı məhsullar (2009) kitabları geniş oxucu kütləsinin rəğbətini qazanmış və hər bir Azərbaycanlı ailəsinin stolüstü kitabına çevrilmişdir. Son illər iki publisistik kitabı («Hacı İsmayıl 100» - Bakı Azərnəşr 2007, 176 səh., və «50 il əmək cəbhəsində», Bakı, Azərnəşr 2008, 366 səh) nəşr olunmuşdur.

2002-ci ilin iyununda mərhum prezidentimiz H.Ə.Əliyevin fərmanı ilə ona «Əməkdar müəllim» fəxri adı verilmişdir. Azərbaycan Jurnalistlər Birliyinin üzvüdür. Hazırda ADİU «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası» kafedrasının müdürüdür. 2003-cü ildən «Azərsun Holding» şirkətinin müşaviridir.

Əhməd-Cabir Əhmədov 2006-cı ilin 21 dekabrından 2007-ci il 20 yanvar tarixi müddətində Müqqəddəs Həcc ziyarətində olmuşdur.

Əhməd-Cabir Əhmədovun iki oğlu və beş nəvəsi var.

Prof.,t.e.n. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu
(Əməkdar müəllim)

1002 ŞİRNİYYAT
(Yenidən işlənmiş ikinci nəşri)

Bakı – 2010

Kompüter tərtibatçısı
və dizayn: **Aydın Abdullazadə**

Yığılmağa verilib 00.00.00 Çapa imzalanıb 00.00.00
Formatı 60 x 84 ¹/₁₆. Ç.v. 25, + 2,0 ç.v. rəngli şəkil
Ofset kağızı №10 Sifariş №
Sayı 1000 nüsxə. Qiyməti müqavilə ilə
