

# NOVRUZ ŞİRNIYYATLARI

## ZAQATALA QURABIYYƏSİ

**Ərzaqlar:** Əla sort un - 3,5 st., kərə yağı - 1 st. + 2 x. q., şəkər kirşanı 1 st. + 3 x. q., bal - 2 x. q., mixek - 5-6 ad.

**Hazırlanması.** Kərə yağı yumşaldılır, üzərinə şəkər kirşanı (1 x. q. səthinə səpmək üçün saxlanılır) əlavə edilib çalınır. 10-12 dəq. çaldıqdan sonra kütləyə bal və üyüdülmüş mixek əlavə edilir. Təkrar 4-5 dəq. çalınır. Un tökülb xəmir yoğunulur. Xəmirin istiliyi otaq temperaturunda olmalıdır. Xəmir dərhəl 60-70 q.-lıq paylara bölünüb kündələnir. Yağlanmış qənnadı təbəqələrdə düzülür. Zaqatala qurabiyyəsi 160-180°C temperaturada 35-40 dəq. müddətində bişirilir. Yaxşı çalınmaqla hazırlanan xəmir məməlatının üzərində çatlar (yarıqlar) əmələ gəlir ki, bu da Zaqatala qurabiyyəsinin xarakterik əlamətidir. Məməlat soyuduqdan sonra üstüne şəkər kirşanı səpilir.

## TEL

**Ərzaqlar:** Əla növ bugda unu - 200 q., toz-şəkər - 520 q., kərə yağı - 270 q., limon turşusu - 2 q.

**Hazırlanması.** Toz-şəkər su ilə qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib, karamel kütləsi alınana qədər bişirilir. Karamel kütləsi yağlanmış mərmər stola tökülb bir qədər soyudulur. İstiliyi 70-75 °C olan kütlə əllə dərtlitib ağardılır. Eyni zamanda yağla tavada qızdırılır, üzərinə un əlavə edilir və qovrulur. Qovrulmuş kütlənin tavının hər yerində qaynaması onun hazır olmasına göstərir. Bundan sonra qovrulmuş un təkna içərisində karamel kütləsi ilə qarışdırılıb dərtlit, məhsul sap şəklində saçاقlanır və tez bir zamanda soyudulur.

## ORDUBAD DÜRMƏYİ

**Ərzaqlar:** Əla növ bugda 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.

**Hazırlanması.** Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır. Məhlulun üstüne əhməmiş un rölküb xəmir yoğurulur.

İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi azaciq tavada qovrulur, ətçəkən və ya sürtgəcli maşından keçinilir, toz-şəkər, bal və ədvayıyat 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 bükülərkən rület formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bəzən Ordubad dürməyinin xəmiri maya ilə hazırlanır.

## SƏKİ ÖVMASI (FƏTİR)

**Ərzaqlar:** 1-ci növ bugda 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., ədviyyət qarışığı (bil, zəncəfil, keşniş toxumu, muskat cövtəzi, darçın v.s.) - 1-2 ç. q., zəfəran - 0,1 q., xəş-xaş - 1 ç. q., düz - 1 ç. q.

**Hazırlanması.** Acıxamra üsulu ilə mayan, yağlı, şirin xəmir yoğurulur. Xəş-xaş, yumurta sarısı və ya zəfəran sirosının bir hissəsi ovmanın üstünün əzəzməməsi üçün saxlanılır. Xəmir göldikdən sonra 700-800 q.-lıq paylara qatılır (15-20 mm, qalınlıqda).

## BAKLAPAXLAVASI

### Ərzaqlar:

Əla sort un - 1,5 st.,  
Kərə yağı - 3-4 x.q.,  
Üzü 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.

**Hazırlanması.** Ev şəraitində bir qədər çox paxlava bişirmək lazımlı galərsə, onda şəkərburada olduğu qədər xammallar götürülür, iki və ya üç dairəvi qənnadı formasında, çuqun tavada (diametri 45-50 sm. olan) bişirilir. Əlavə olaraq hər forma üçün kərə yağı - 0,5 kq., yumurta sarısı - 2 əd., zəfəran - 1 q., bal - 150 q. və yaxud 3/4 st. toz şəkərlə yarımlı st. sudan hazırlanmış şərbət, findiq və ya püstə ləpəsi - 100 q. (paxlavanın üstünə qoymaq üçün) götürülür.

Xəmirin yoğurulması və içi hazırlanması şəkərburada olduğu kimidir. Paxlava bişiriləcək qənnadı formasının və ya tavanın həcmindən asılı olaraq 8-10 əd. kündə hazırlanır. Bunlardan ikisi nisbətən iri olmalıdır. İri kündənin biri 2 mm. qalınlığında yayılır. Tavanın dibinə yağ sürtülür və həmin xəmir sərilib üstünə yenə yağ sürtülüb 3-4 mm. qalınlığında iç töküllür. Sonrakı xəmir qatları 0,5 mm. qalınlıqda yayılır, hər dəfə içliyin üstünə qoyulmuş xəmir yağılanır və içlənir. Beləliklə, 8-10 qata qədər davam etdirilir. Üst xəmir qatı üçün ikinci iri kündə 2 mm. qalınlıqda yayılır və paxlavanın üstünə salınıb üzlənir. Qıraqları barmaqla basılıb içlik hər tərəfdən örtülür. Sonra paxlava istirahətə qoyulur, 10x14 sm. ölçündə romb şəklində doğranılır, səthinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülür, hər paxlavanın ortasına yarımlı findiq və yaxud püstə ləpəsi qoyulur.

Paxlava 180-200°C temperaturda 35-50 dəq. bişirilir. Hazır olmağa 15 dəq. qalmış paxlavanın üstünə bal və ya şəkər şərbəti töküllür. Balı toz şəkərlə əvəz etmək olar. Bunun üçün toz şəkərlə su qaynadılır, kəfi yiğilir və qaynar halda paxlavanın üstünə töküllür. Paxlava bişirildiyi qabda da soyudulur və sonra enli bıçaqla kəsilib formadan çıxarılır.

## ŞƏKƏRBURA

### Ərzaqlar: Xəmir üçün:

Əla sort bugda unu - 2 kq.,  
Bitki yağı - 0,5 lt.,  
Süd 0,7 lt.,  
Yumurta - 5 əd.,  
Maya - 50 q.,  
Duz.

### İçlik üçün:

Badam və ya findiq ləpəsi - 1000 q.,  
Toz şəkər - 1000 q.,  
Hil - 15-20 əd.,  
Güləb - 0,5 st.

**Hazırlanması.** Süd 30-35°C temperaturda qədər qızdırılır, ona maya, duz, yumurta, kərə yağı və ələnmiş un qatılıb bərk xəmir yoğurulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılıb yetişdirilir və 30 q.-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 2-3 mm. qalınlığında kiçik dairələr yayılır. Bunların içində bir xörək qaşığı iç qoyulur, aypara şəkilində qatlanır və kənarları vintvari bükülür. Şəkərburanın üzərinə makkasla müxtəlif naxışlar vurulur. Naxış vurulmuş şəkərbura bir saatdan az olmayıaraq istirahətə qoyulur, 160-180°C temperaturda (yam istilikdə) 25-30 dəq. bişirilir.

İç hazırlamaq üçün qabığın təmizlənmiş badam və ya qovrulub təmizlənmiş findiq ləpəsi sürtgəcli maşından (badam maşınınndan) keçirilib narın üyüdüldür, 1:1 nisbətində toz şəkərlə qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş hil toxumu qatılır. Sonra içliyə güləb cilənir və ciddi qarışdırılır. Gülab olmadıqdə hilin ağımıtlı meyvə qabığının üzərinə yarımlı st. qaynar su töküllüb 1,5-2 saat saxlanılır və alınmış ətirli su içliyə cilənib qarışdırılır. Nəticədə içlik xəmirin daxilində yaxşı qalır və bişdikdə şirə saldığı üçün şəkərbura daha da dadlı olur.

Şəkərbura tam soyuduqdan sonra emallı qazana yiğilir və ağızı 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. findiq və ya badam ləpəsinə müvafiq olaraq verilir. Reseptdəki xamallardan 80-90 əd. iri, və ya 110-120 əd. nisbətən xırda şəkərbura alınır. Az miqdardan şəkərbura hazırlamaq üçün aşağıdakı reseptdən istifadə etmək olar. Əla sort un - 1,5 st., kərə yağı 3-4 x. q. üzü süd - 1/3 st., yumurta - 1 əd., maya - 6 q., təmizlənmiş badam və ya findiq ləpəsi - 1 st., toz şəkər - 1st., hil - 2-3 əd., duz bir çimdik.►



Bayram payları



## ŞƏKİ PAXLAVASI

**Ərzaqlar:** Düyü unu – 1,5 st., su – 1 st., toz şeker – 1,5 st., fındıq ləpəsi – 1 tilli st., limon turşusu – 1 q., keşniş toxumu – 2 q., hil – 0,5 q., zəfəran – 0,2 q. və yaxud qırmızı yeyinti boyağı, bitki yağı – 2 x. q.

**Hazırlanması.** Düyü ununa su əlavə edilib duru xəmir hazırlanır. Həmin xəmiri 11 gözcüyü olan xüsusi qifdan qızdırılmış tiyana tökməklə tor formali riştə bişirilir. Bu məqsədlə tiyan azacıq bitki yağı ilə yağlanır, əlin dairəvi hərəkəti ilə xəmir tiyana şəbəkə formasında töküür, 2-3 dəq. ərzində riştə hazır olur. Riştələr üst-üstə yiğilir ki, qurumasın. İç hazırlamaq üçün fındıq ləpəsi kənar qarışqlardan təmizlənir, sürtgəcli maşında üydülür, üydülmüş keşniş toxumu və hil ilə qarışdırılır. Mis məcməyiyyə bitki yağı sürtülür, 8 əd. riştə üst-üstə qoyulub üzərinə iç töküür. İç paxlavanın hər yerinə yeni qalınlıqda yayılmalıdır. Üzərinə 5 əd. riştə qoyulub dairəvi formaya salınır. Paxlavanın səthi zəfəranla və ya qırmızı yeyinti boyağı məhlulu ilə kvadrat şəklində bəzənir, 15-20 dəq. közərmis kömür üzərində hər iki üzü bişirilir. Paxlavanın üstünə əkər, limon turşusu və 100 ml. (təxminən yarıml st.) sudan hazırlanmış qaynar şərbət töküür. 8-10 saat saxlanılır ki, şərbət paxlavanın içində hopsun. Şəki paxlavası 1; 2 və 3 kq.-lıq kiçik qutulara qablaşdırılır. Qutunun daxilinə perqament kağızı sərilir. Şəki paxlavasını soyuducuda belə 10 gündən artıq müddətdə saxlamaq olmaz.

## BANAN





**BADAMBURA**

## QIRMABADAM

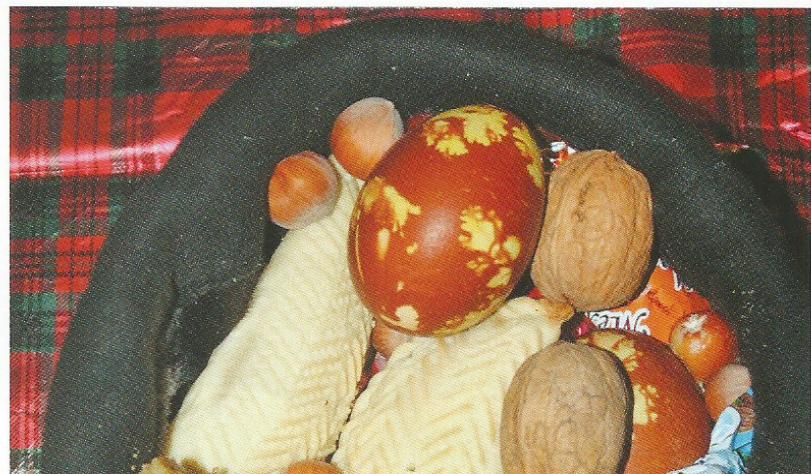
**Ərzaqlar:** Düyü unu - 84 q., toz-şəkər - 675 q., fındıq ləpəsi - 285 q., yumurta ağı - 35 q., limon turşusu - 1 q., keşniş toxumu - 2 q.

**Hazırlanması.** Toz-şəkər su ilə qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib, yumşaq karamel kütləsi alınana qədər bişirilir. Bişmiş karamel kütləsi çalına-çalına soyudulur və istiliyi 50-60°C olduqda üzərinə yumurta ağı əlavə edilir və çalınma sürətləndirilir. Çalıntıının hazır olması onun ağ rəngindən və soyuduqda sınmamasından bilinir. Çalınmış kütləyə xirdalanmış fındıq ləpəsi və keşniş toxumu əlavə edilib qarışdırılır, 0,5-0,7 sm. qalınlığında 15x8 sm. ölçüdə formalanır. Üzərinə qovrulmuş düyü unu səpilir.

## ŞƏKƏR CÖRƏYİ

**Ərzaqlar:** Əla növ sort un - 3 st., kərə yağı - 1 st., şəkər kirşanı - 1,5 st., yumurta - 1 əd., vanilin - 1 çimdik.

**Hazırlanması:** Kərə yağı şəkər kirşanı ilə 25-30 dəq. çalınır, bu zaman ona az-az yumurta ağı əlavə edilir. Çalıntıya vanilin və ələnmış un qatılıb xəmir yoğurulur, xəmir 10-12 dəq. övkələnir. Xəmirdən 60-75 q.-lıq girdə kündələr hazırlanır, perqament kağızı sərilmüş qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə iri xal formasında yumurta sarısı çəkilib 175-180°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəkər cörəyi soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir. ■



**Papaq payı**

