Vafli tayyorlash

Vafli xamiri xamblinchiklar xamiriga o’xshash tayyorlanadi-yu, lekin ancha g’ovak bo’lib chiqishi uchun retseptiga xamirini ko’pchituvchilar qo’shiladi va uni kuproq kuvlanadi. Xamirni uzoq saqlab bulmaydi chunki uni kuvlash mahalida hosil bo’ladigan ko’pigi uzoq turmaydi. Xamirini pishirish mahaligacha past xaroratda saqlanadi. Xamiriga u chuzilib ketaveradigan bo’lmasligi uchun,tarkibida o’rtacha miqdori kleykavina bo’ladigan un olish tavsiya etiladi. Xamirini kichik-kichik portiyada tayyorlanadi.

 Vaflilar uchun ba’zan shakar, usimlik moyi, tuxum sarig’I ishlatiladi, bu xamir namligini kamaytiradi. Shakar qushish bir muncha yuqori bo’lgani holda vaflining kumir-kumirligini saqlab qoladi. Sababi shuki , vaflilardagi shakar ularga shishasimonlik xossalarini berdi, shunga ko’ra ularning namligiortiqcha bo’lsa xam, murtligi saqlanib qoladi.

 Tuxum sarig’I vafli taxtachalarning qoliblardan yaxshiroq ko’chishiga yordam berdi va pishirish mahalida oqib tushish kamayadi.