



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

Milföy Çörəyi

Milföy Çörəği



8 Ədəd milföy xəmiri
1 Su stəkanı döyülmüş qoz
1 Ədəd yumurta

- # Buzluqdan endirilən milföy xəmirləri, bir az yumşalınca mərdanə ilə un səpərək quru şəklini itirmədən 2 misli böyüklüyündə açılar.
- # Xəmirin üçdə biri dözər. Qat yerinin üzərinə qoz və yumurta ağından ibarət olan içdən kifayət qədər qoyular, yayılar.
- # Qarşıda qalan kənar içli qisimin üzərinə bağlanırlar. Üstdən və altdan dözər. Kökə kvadrat şəklində bir paket görünüşü alar..
- # Bütün kökələr bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, aralıqlı olaraq soba nimçəsinə düzülər, üzərinə yumurta sarısı sürtülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Qoza bir miqdar kişmiş əlavə oluna bilər.