Üçbucaq Kökə

Üçgen Çörek



2 çorba qaşığı toz maya
1 Çay stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı toz şəkər
1 Su stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta
1,5 çay qaşığı duz
Yarım su stəkanıgünəbaxan yağı
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
1 Kiçik qəlib ağ pendir
8 - 10 budaq cəfəri
Yarım Su stəkanıgünəbaxan yağı
Üzəri Üçün;
1 Şorba qaşığı çörekotu
1 Ədəd yumurta

Dərin bir kobud maya, ilıq su, toz şəkər qoyular, qarışdırılar, üzəri bağlanılar, 10 dəqiqə gözlədilər. Daha sonra əyriliyi gedənə qədər çırpılmış qatıq, yumurta, duz və bir miqdar un əlavə olunar, yoğurmağa başlanar.
Bir az yoğurunca dur yağ qatılar, ələ yapışmayacaq yumşaq konsistensiyalı bir xəmir olana qədər un əlavə olunar. Xəmir üzəri bağlı olaraq 40 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər.
Bu vaxt rəndələnilmiş pendir və qıyılmış cəfəri qarışdırılaraq çöreğin içi hazırlanar. Müddət sonunda dinlənən xəmirdən yumurta böyüklüyündə parçalar alınar və diyirlənər. Xəmir parçaları un üzərində, mərdanə köməyiylə çay qabı böyüklüyündə açılar.
Açılan xəmirin səthinə fırçayla, az miqdardagünəbaxan yağı sürtülər. Daha sonra dörd tərəfi üst üstə minmədən, zərf kimi dözərək kvadrat şəkli əldə edilər.
Üzərinə barmaq uclarıyla yüngül basdırılar, bir az dahagünəbaxan yağı sürtülər. Xəmirin bucaqlı tərəfinə bir miqdar pendirli iç qoyular, digər bucaqlı tərəf üzərinə bağlanılar, ucları çəngəllə basdırılaraq yapışdırılar.
Bütün kökələr eyni şəkildə hazırlanar, yağlanılmış nimçəyə düzülər, üzəri bağlı olaraq 30 dəqiqə dinləndirilər.
Kökələrin üzərinə əvvəl çırpılmış yumurta sürtülər, sonra çörekotu səpilər. 185 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Üçbucaq çöreğin xəmiri hazırlanarkən, 1 qaşıq mahlep də əlavə oluna bilər.