



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

Paket Qoğalı

Paket Poğçası



1 Su stəkanı qatıq
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Çay stəkanı zeytunyağı
1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağ
1 çay qaşığı karbonat
1 ədəd kəsmə şəkəri
1 çay qaşığı duz
5,5 Su stəkanı un
İçə Üçün;
2 ədəd orta boy qaynadılmış kartof
3 ədəd sosiska
2 ədəd iti bibər
Yarım çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı

Çuxur yoğurma kabına qatıq, günəbaxan yağı, zeytunyağı, yumurta, yumurta ağ, kəsmə şəkər və duz qoyularr, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər qarışdırıllar.

Üzərinə mövcud ələnilmiş unun yarısı və karbonat qatıllar, yoğurmağa başlanar. Qalan un yoğurduqca əlavə olunar, orta yumşaqlıqda bir xəmir edilər. (Xəmir dinləndirilsə yaxşı nəticə verər amma zaman yoxsa dinlənmədən də istifadə edilə bilər.)

Xəmindən 1,5 qoz böyüklüyündə parçalar alınar, əvvəl diyirlənər, sonra unlu dəzgahda barmaq uclarıyla açılal.

Xəmirin tam ortasına uzunlamasına rəndə kartof, incə qyılmış sosiska, bibər və duz qarışığından ibarət olan/yaranan iç qoyularr.

Qoğal kənardan yuxarı doğru basdıraraq bağlanıllar, iki kənarı da basdıraraq düzbucaqlı paket qutusu şəklil verillər.

Paket qoğalları bütünü eyni şəkildə tamamlanar, üzərlərinə yumurta sarısı sürtüllər, yağlanılmış soba nimçəsinə düzüllər. Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada çəhrayılşana qədər bişirilər.

İllıq olaraq xidmət edilər.

Qeyd: Buğdalar yetişdirilmə şərtlərinə görə fərqlilik göstərəllər. Bu səbəblə hər nə qədər un ölçüylə ifadə edilmiş olsa da idarəli istifadə etmək lazımdır.