



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

Soğanlı Kartof Çöreği

Soğanlı Patates Çöreği



1,5 çay qaşığı toz maya
1 çay qaşığı toz şəkər
1,5 su stəkanı ilıq su
2 ədəd qaynadılmış kartof
1 ədəd orta boy quru soğan
10 - 15 budaq cəfəri
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı duz
5 şorba qaşığı zeytunyağı
Ala bildiyi qədər un

- # Bir su stəkanı ilıq suyun içində toz maya və toz şəkər əridilər, üzəri bağlanılır, 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Daha sonra qarışıq dərin bir kobud köçürülər, üzərinə duz, qırmızı marka bibər, yarım stəkan ilıq su zeytunyağı və danlaq danlaq ələnmiş un əlavə olunur, ələ yapışmayacaq bir xəmir edilər.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, 1,5 - 2 saat qabarması üçün dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmirə qaynadılmış kartof rəndələniyər və çox incə qıyılmış soğan əlavə edilir. Qarışığın konsistensiyasını tutdura bilmək üçün bir miqdar un qatılaraq yoğurular.
- # Xəmindən qoz qədər parçalar alınır, diyirlənər, yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər. Sobaya vermədən əvvəl 1 saat daha dinləndirilər.
- # Daha sonra 200 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər. Sobadan çıxınca üzərinə yumşaq olması üçün bir nimçə daha bağlanılır. Bir müddət gözlədilər.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Xəmirində kartof ehtiva edən kökələr elastik konsistensiyada olar və keç bayatlar.