Çeşnili Qoğal

Çeşnili Poğaça

1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağı
1 ədəd kiçik quru soğan
1 ədəd kiçik kök
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
8-10 budaq şüyüd
1 çay stəkanı qatıq
Yarım paket kərəyağı (125 qr)
1 paket qabartma tozu
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
200 qr qıyma
1 ədəd orta boy quru soğan
3 şorba qaşığı maye yağ
8-10 budaq cəfəri
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı

Çuxur bir qabın içinə yumurta, yumurta ağı, incə rəndələnilmiş quru soğan, kök, qatıq, yumşaq kərəyağı, çölümüz marka bibər duz və incə qıyılmış şüyüd qoyular, hamar bir hal sahəyə qədər qarışdırılar.
Üzərinə unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunar, yoğurular. Xəmir 35-40 dəqiqə dinlən/istirahət etməyə buraxılar.
Bu vaxt iç hazırlanar. İncə qıyılmış quru soğan və maye yağ qovrular. Üzərinə qıyma əlavə olunar, sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular. Atəşdən alınar, qıyılmış cəfəri və duz qatılar.
Dinlən/istirahət edən xəmirdən qozdan böyük parçalar alınar. Unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabı böyüklüyündə açılar. Yarısına kifayət qədər qıymalı iç qoyular. Digər yarısı üzərinə bağlanılar. Kənarlarına basdırılar.
Bütün qoğallar hazırlandıqdan sonra yağlanılmış nimçəyə az aralıq/dekabr buraxaraq düzülər. Üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Qoğallar qızarana qədər bişirilər.
İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Arzuya görə xəmirə 1 çay qaşığı sous da əlavə oluna bilər.