



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

Misir Unlu Qoğal

Misir Unlu Poğaçə



1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağ
1,5 su stəkanı su
1,5 çay stəkanı duru yağ
1 su stəkanı misir unu
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
1,5 su stəkanı əzilmiş ağ pendir
8-10 budaq cəfəri
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına ilıq su, yumurta, yumurta ağ, duru yağ və duz qoyular. Bir çəngəl köməyiylə yaxşıca çırpılar.
- # Üzərinə misir unu, unla qarışdırılmış qabartma tozu əlavə olunar, qısa müddət daha qarışdırılar.
- # Yumşaq konsistensiyada bir konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılar, 15 dəqiqə qədər dinləndirilər.
- # Bu vaxt incə qıyılmış cəfəri, əzilmiş pendirlə qarışdırılar.
- # Dinlənən xəmindən qoz qədər parçalar alınar. Unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabı qədər açılar.
- # Xəmirin kənarına iç qoyular, digər tərəfi üzərinə bağlanılar, kənarlarına basdırılar.
- # Qoğallar yağlanmış nimçəyə sizilir. Üzərinə suyla qarışdırılmış yumurta sarısı sürülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər verilər, qoğallar qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Misir unu qoğala gevrek bir konsistensiya verilər.