



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

Sosiskalı Kökə

Sosisli Çörek



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Ədəd sosiska
1 Armud stəkanı qədər rəndə ağ pendir
1 Çay stəkanı duru yağ
3 Stəkan un
1 Qəhvə fincanı ilıq su
2 Ədəd qənd
1 Ədəd yumurta
1,5 Şirniyyat qaşığı duz
1 Yemək qaşığı susam

- # Quyu bir qabın içinə 1 qəhvə fincanı ilıq su, qəndlər və yaş maya qoyular, ləvazimatlar əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurtanın ağı, pendir, incə doğranmış sosiska, duz, duru yağ, və unun 2 stəkanlıq qismi qoyular, yoğrular.
- # Bir az yoğurduqdan sonra qalan 1 stəkan un əlavə olunur, yaxşıca yoğrular, üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Müddət sonunda, xəmindən limon böyüklüyündə parçalar ayrılır, az oval .əkli verilər, yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Nimçəyə 20 dəqiqə dinləndiqdən sonra üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülər, susam səpilər.
- # 180 dərəcə sobada 40 dəqiqə bişirilər. Ilıq olaraq xidmət edilər.

Not: Mayalı xəmirlər ümumiyyətlə bişdiqdən sonra qısa bir müddət sonra istehlak olunur, bu şəkildə təzə istehlak edilmiş olar.