



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

Sarmısaqlı Çörək

Sarımsaklı Ekmek



Yarım kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya (pakmaya)
1,5 Stəkan ilıq su
1 Yemək qaşığı toz şəkər
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı duru yağ
5 Diş sarmısaq 2 Çay qaşığı duz
Alabildiği qədər un
1 Yemək qaşığı çörək otu

- # Yoğurma qabına, yaş maya ilıq su, şəkər tozu, yumurtanın ağı qoyular, qarışdırılar.
- # Üzərinə duzun yarısı, bir miqdar su, duru yağ əlav olunar, yoğrular.
- # Orta sərtləkdə bir xəmir əldə edilincə qalan duzla döyülmüş sarmısaq qatılar.
- # Bir az daha sarmısaqla birlikdə yoğurduqdan sonra, xəmir üzəri bağlı olaraq 1 saat də
- # Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya ayrılar, top şəklə verilər, üzəri bağlı olaraq 20 dəqiqə daha dinləndirilər.
- # Müddət sonunda bir az daha qabaran toplar bir daha yuvarlanaraq yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlı olaraq düzülər.
- # Üzərinə ayrılan yumurta sarısı fırça ilə sürtülər. Ən üstə çörək otu səpilər.
- # Əvvəlcədən bir xyli qızdırılmış sobaya sarmısaqlı çörəklər qoyular.
- # Üzəri tünd qırmızı olana qədər bişirilər.
- # Çörək sobadan çıxıb soyuyunca neylon pakete qoyular.

Not: Sarmısaqlı çörək, pendir, sasiska, zeytun bərabərində ikram edilə bilər.