



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

Sarımsaqlı Loxma

Sarımsaklı Lokma



1 Ədəd çörək xəmiri
3 Diş sarımsaq
2 Çorba qaşığı duru yağ
Yarım şirin qaşığı duz
10 - 12 budaq cəfəri
Qızartmaq üçün;
2 su stəkani duru yağ

Sobadan alınmış çörək xəmirinə duzla döyülmüş sarımsaq, mayeyə və incə qıyılmış cəfəri əlavə olunur, yoğurular, 20 dəqiqə dinləndirilər.
Daha sonra xəmindən qoz qədər parçalar alınır, diyirlənər, qızğın yağda çəhrayı rəngdə qızardılar.
Yağını daha şox çəkmək üçün kağız dəsmala çıxarılır.
İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Xəmir evdə edilmək istənilsə, bir paket instant maya, 1,5 su stəkani ilıq su, 2 şorba qaşığı duru yağ, ala bildiyi qədər un, bir şirin qaşığı duz ölçüsüylə də hazırlana bilər.