



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

Acı Çörek

Acı Çörek



- 1 Kiçik qəlib az yağlı ağ pendir
- 1 Ədədorta boy kartof
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Su stəkani qatıq
- 2 Şirin qaşığı qırmızı marka bibər
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Ədədyumurta ağı
- Yarım şirin qaşığı duz
- Ala bildiyi qədər un
- Üzəri Üçün;
- 1 Şorba qaşığı suysam
- 1 Ədədyumurta sarısı
- 1 Şorba qaşığı süd

- # Çuxur yoğurma boşqabına pendir və çiy kartof rəndələnir. Duru ıyağ, qatıq və yumurtanın ağı əlavə edilər, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər bir qaşığıla yaxşıca qarışdırılır., daha sonra qırmızı pul bibər, bir miqdar un, duz və qabartma tozu əlavə olunar, yoğurmağa başlanar.
- # Ələ yapışmayacaq, yumşaq bir xəmir olana qədər un qatılar.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılar, 15 -20 dəqiqə qədər dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmindən yumurta böyüklüyündə parçalar qoparılar, diyirlənər, bol yağlanmış nimçəyə aralıqlı düzülər.
- # Kökələrin üzərinə əvvəl yumurta sarısı və süd qarışığı sürtülər, sonra suysam səpilər.
- # Kökə nimçəsi əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Üzərləri qızarana qədər bişirilər. (25 -30 dəqiqə)
- # İliq olaraq xidmət edilər.

Qeyd: Xəmirin içində olan kartof, çöreyin gec bayatlamasını təmin edər.