



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

Pide Kökəsi

Pide Çöreği



1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağı
1 Çay stəkani günəbaxan yağı
Yarım çay stəkani zeytunyağı
1 Su stəkani qatıq
1 Şiriniyyat qaşığı duz
5,5 Su stəkani un
1 Paket qabartma tozu
Xərci Üçün;
9 dilim kolbasa
2 Ədəd qaynadılmış kartof
1 Ədəd çarliston bibəri
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

Yoğurma boşqabına yumurta, yumurta ağı, zeytunyağı, günəbaxan yağı və qatıq qoyular, çəngəl ya da çırpıcıyla yaxşıca qarışdırılır.

Üzərinə ələnmiş unun yarısı, duz və qabartma tozu əlavə olunur, yoğurmağa başlanar. Qalan un yoğurduqca qatılar, ələ yapışmayacaq bir xəmir edilir.

Xəmirin üzəri bağlanılır, 20 dəqiqə dinlənməyə buraxılır. Bu vaxt xərci hazırlanar, kolbasa çox incə doğranar, qaynadılmış kartof rəndələnir, çarliston bibəri incə qıyılır, yarım Şiriniyyatqaşığı duz əlavə olunur, qarışdırılır.

Dinlənən xəmindən yumurta böyüklüyündə parçalar alınar, unlu dəzgah üzərində, barmaq uclarıyla oval şəkildə, Şiriniyyat qabından bir az kiçik açılır.

Ortasına hazırlanan içdən bol miqdarda qoyular, xəmirin ucları birləşdirilər, kənar qisimləri içə bükülər.

Bütün kökələr yağlanmış soba nimçəsinə düzülər, üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, kökələr qızarana qədər bişirilər.

İsti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Pide kökəsinin üzərinə rəndə kaşar səpilə bilər.