



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

Bağban Kəkəsi

Bahçıvan Çöreği



1,5 Çay stəkani duru yağ
2 Çay stəkani qatıq
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağ
1 Şirin qaşığı karbonat
1 Şirin qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
3 Ədəd sosiska
1 Ədəd qaynadılmış iri kartof
1 Çay stəkani rəndə ağ pendir
7 - 8 budaq cəfəri
1 Çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Dərin qarışdırma boşqabına əvvəl maye vəsaitlər olan qatıq, yumurta, yumurta ağ və duru yağ qoyular, əyrilik qalmayacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Daha sonra duz, yoğurduqca ələnmiş un və karbonat əlavə olunur, qulaq məməsi konsistensiyasında bir xəmir əldə edilir.
- # Hazırlanan xəmirin üzəri bağlanılır, yarım saat qədər dinlənməyə buraxılır.
- # Xəmir dinlənərkən içi hazırlanır; sosiska çox incə doğranar, qaynadılmış kartof və ağ pendir rəndələnir, cəfəri incə qıyılır, duz əlavə edilir, qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmindən qoz qədər parçalar alınır, diyirlənər. Daha sonra unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabı böyüklüyündə açılır.
- # Xəmirin ortasına hazırlanan içdən uzunlamasına qoyular, sağdan və soldan üst üstə minəcək şəkildə bağlanılır.
- # Hazırlanan kəkələr yağlanmış soba nimçəsinə az ara ilə düzülər, üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər, əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada çəhraylaşana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Bağban çöreğinin ləzzətini artırmaq üçün, iç xərcinə kimyon, qara bibər, toz qırmızı bibər kimi ədviyyatlar əlavə oluna bilər.