



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

Linz Çörəyi

Linz Çörəği



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
Yarım çay stəkani toz şəkər
Yarım çay stəkani ilıq su
1 Çay stəkani ilıq süd
1 Yemək qaşığı marqarin
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi
Ala bildiyi qədər un
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağ
İçi Üçün;
10 Ədəd sürüşməkli biskvit
1 Su stəkani döyülmüş qoz
Yarım çay stəkani süd
2 Yemək qaşığı toz şəkər
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Yaş maya, ilıq su və toz şəkər çuxur bir kobud qoyular, barmaq uclarıyla maya əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə ilıq süd, 1 Ədəd yumurta, 1 Ədəd yumurta ağ, limon qabığı rəndəsi, otaq istiliyində yumşalmış marqarin və orta sərt konsistensiyaya əldə edənə qədər ələnmiş un qatılar, yoğurular.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq, ilıq mühitdə 1 saat dinləndikdən sonra iki bərabər parçaya bölünər.
- # Hər parça incə uzun olaraq mərdanə ilə açılır. (Xəmirin uzun kənarı iki qarış, qısa kənarı bir qarış olmalıdır.)
- # Açılan xəmindən dörd barmaq enində, düzbucaqlı parçalar kəsilər. Üzərinə döyülmüş biskvit, qoz, süd, şəkərdən ibarət olan iç vəsaiti incə olaraq sürtülər.
- # Xəmir sağdan və soldan üst üstə dözərək incə bir şəkil verilər. Tam ortasına bıçaqla bir kəsik atılar. Xəmirin iki ucu da bu dəlikdən soxular və dözər.
- # Kökəllər aralıqlı olaraq yağlanmış soba nimçəsinə düzülər, yarım saat daha gözləndildikdən sonra üzərinə yumurta sarısı sürtülər. 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Linz çörəği bir Avstriya tərifi