



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

Kartoflu Ayçöreği

Patatesli Ayçöreği



1,5 çay qaşığı toz maya
1 Qəhvə fincanı ilıq su
1 Ədəd kəsmə şəkər
2 Qəhvə fincanı ilıq süd
Dördüdəbir paket marqarin
Yarım çay stəkanı duru yağ
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağ
1 Çay qaşığı duz
3,5 - 4 Su stəkanı un
İçə Üçün;
2 Ədəd orta boy qaynadılmış kartof
2 Kibrit qutusu qədər ağ pendir
8 - 10 budaq cəfəri
1 Tutam duz
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

- # İlıq su yoğurma qabına qoyular, üzərinə toz maya və kəsmə şəkər əlavə edilər, qarışdırılır, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Müddət sonunda mayalı qarışığa ilıq süd, duru yağ, otaq istiliyində yumşalmış marqarin, 1 Ədəd yumurta, 1 Ədəd yumurtanın ağ və duz əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Daha sonra ələyərək, danlaq danlaq un qatılar, ələ yapışmayacaq bir xəmir edilər. Xəmir üzəri bağlı olaraq 1 saat gözlədilər.
- # Daha sonra xəmindən yarım limon böyüklüyündə parçalar alınır, mardane ilə oval şəkildə çay qabı qədər açılır.
- # Xəmirin uzun kənarına rəndə kartof, pendir, qıyılmış cəfəri və duz qarışığından qoyular.
- # Xəmir rulo edilər, iki ucu bir-birinə yaxınlaşdırılaraq ay şəkli verilər.
- # Bütün kökələr eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra, yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər.
- # Nimçənin içində yarım saat gözlədikdən sonra üzərinə yumurta sarısı sürülər, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər.
- # Kökələrin üzəri qızarıncə sobadan alınır, isti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Kartof qaynadarkən, qaynatma sununa bir çay qaşığı qədər karbonat əlavə olunsə kartofun rəngi pozulmaz.