



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

İspanaqlı Kökə

İspanaklı Çörək



1 Yemək qaşığı dolusu toz maya
1 Ədəd kəsmə şəkər
3 Su stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə Üçün;
1 Dəstə ispanaq (yarım kq.)
4 Yemək qaşığı duru yağ
2 Su stəkanı yağsız rəndə ağ pendir
1 Ədəd yumurta ağ
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Yoğurma qabına toz maya, kəsmə şəkər və 1 su stəkanı ilıq su qoyular, qarışdırılır, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlənilir.
- # Daha sonra qalan 2 su stəkanı ilıq su əlavə olunur, duz qatılır. Yoğurduqca un əlavə edilir, qatı olmayan bir xəmir edilir.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, 1 saat gözlənilir. Bu vaxt içi hazırlanır; ispanaqlar yuyunur, incə doğranır.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşə yerləşdirilər, ispanaq qatılır, qarışdıraraq yüngül solana qədər bişirilir, duz qatılır, atəşdən alınır.
- # İspanaq ılıyınca yumurta ağ, qara bibər və rəndə ağ pendir əlavə olunur.
- # Dinlənən xəmir 4 bərabər parçaya ayrılır. Hər parça kiçik bir nimçə böyüklüyündə, düzbucaqlı şəkildə açılır.
- # Açılan xəmirin səthinə ispanaqlı xərcin dördü biri yayılır. Çox zəif olmayacaq şəkildə rulo edilir.
- # Rulo, 3 barmaq qalınlığında kəsilir. Digər 3 parça xəmirə də eyni əməliyyatlar tətbiq olunur. Hazırlanan kökələr dikləməsinə, bol yağlanmış nimçəyə aralıqlı düzülər, sobaya vermədən əvvəl yarım saat dinləndirilər.
- # Üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada çəhraylaşıana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Xəmir hazırlamağa zaman yoxsa 2 Ədəd çiy çörək xəmiri də istifadə edilə bilər.