



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

Kartoflu Bibərli Çörək

Patatesli Biberli Ekmək



3 Ədəd qaynadılmış kartof
1,5 çay qaşığı toz maya
Yarım su stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı toz şəkər
1 çay qaşığı duz
1 Su stəkanı süd
3 yemək qaşığı zeytunyağı
İçə Üçün;
3 Su stəkanı pendir pendiri
2 yemək qaşığı zeytunyağı
1 yemək qaşığı qırmızı marka bibər
1 yemək qaşığı suysam
Yarım yemək qaşığı kimyon
Yarım yemək qaşığı kəklik
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta
1 çay qaşığı toz şəkər

- # Kartoflar qaynadılar, soyular, bir su stəkanı südlə əzərək püre halına gətirilər.
- # Yarım stəkan ilıq suya, bir çay qaşığı toz şəkər və toz maya əlavə olunur, qarışdırılır. Üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Yoğurma qabına kartof püresi, suyu ilə birlikdə maya, duz, zeytunyağı qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə yoğurduqca un əlavə olunur, orta sərtlikdə bir xəmir edilir. Üzəri bağlı olaraq ən az yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Bu vaxt pendir pendiri, zeytunyağı, qırmızı marka bibər, susam, kimyon və kəklik qarışdırılaraq iç vəsait hazırlanar.
- # Dinlən/istirahət edən xəmindən yarım limon qədər parçalar alınar. Əvvəl ovuc arasında diyirlənər, sonra unlu zəmində barmaq ucuyla çox böyük olmayan oval şəklində açılar.
- # Xəmirin ortasına kifayət qədər iç qoyular, ucları birləşdirilərək pide formas(n)ı verilər.
- # Kökələr yağlanmış nimçəyə aralıqlı düzülər. Nimçənin içində üzəri bağlı olaraq yarım saat gözlədilər. Daha sonra kökələrə yumurta və toz şəkər qarışığı sürtülər.
- # Nimçə əvvəldən ıltılmış 195 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər. İsti ya da ilıq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Kartoflu bibərli çörək, Antakya bölgəsində daş sobada bişirilən bir bayram çöreğidir