



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

Boş Kökə

Boş Çörək



- 1 Su stəkani qatıq
- 1 Su stəkani rəndə ağ pendir
- 1,5 Çay stəkani zeytunyağı
- 5 - 6 Budaq cəfəri
- 5 - 6 Budaq şüyüd
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd yumurta ağı
- 1 Şirin qaşığı qabartma tozu
- 1 şirin qaşığı qırmızı marka bibər
- Yarım şirin qaşığı duz
- Ala bildiyi qədər un
- Üzəri Üçün;
- 1 Ədəd yumurta sarısı
- 1 Şorba qaşığı suysam

- # Yoğurma qabına qatıq, zeytunyağı, bir Ədəd yumurta, bir Ədəd yumurta ağı, rəndə pendir qoyular, çırpıcı ya da çəngəllə yaxşıca çırpılar.
- # İçinə incə qiyılmış cəfəri, şüyüd, duz, qırmızı marka bibər, unla qarışdırılmış qabartma tozu qatılar.
- # Üzərinə danlaq danlaq un əlavə olunaraq ələ yapışmayan yumşaq bir xəmir əldə edilir. Bağlı olaraq 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmindən yumurta böyüklüyündə parçalar alınır və diyirlənər. Xəmir barmaq uclarıyla çay qabından bir az böyük açılar, əvvəl qoğal kimi dözər, sonra tam ortadan kəsilər.
- # Kökələr yağlanmış nimçəyə az aralıq/dekabrlarla düzülər, üzərinə yumurta sarısı sürülər, suysam səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər. İsti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Boş çörəğə qatılan pendirin az yağlı olması tövsiyə edilir.