



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

Qıymalı Stəkan Çöreği

Kıymalı Bardak Çöreği



1 paket instant maya
1 çay qaşığı toz şəkər
1 su stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağ
Yarım çay stəkanı günəbaxan yağı
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
250 qr qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
4 yemək qaşığı günəbaxan yağı
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
1 çay qaşığı toz şəkər
1 yemək qaşığı süd
1 yemək qaşığı çörekotu

Dərin yoğurma qabına 2 ovuc qədər un, instant maya və toz şəkər qoyular, quru olaraq qarışdırılır. Üzərinə çırpılmış qatıq, yumurta, yumurta ağ, günəbaxan yağı, duz və orta sərtlikdə bir xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə olunaraq yoğrulur.

Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır. Qabarması üçün ilıq mühitdə 1 saat gözlədilər. Bu vaxt iç hazırlanır.

İncə qıyılmış quru soğan və günəbaxan yağı soğan şəffaflaşana qədər qovrulur. Üzərinə qıyma əlavə olunur. Qıyma sununu buraxıb çəkində qara bibər, qırmızı marka bibər və duz qatılır. Qarışdırılır, atəşdən alınır.

Qabaran xəmir iki parçaya bölünür. İlk parça unlu zəmində mərdanə köməyiylə yarım sm qalınlığında açılır. Üzərinə 2 barmaq ara ilə 1 çay qaşığı qıymalı iç qoyular.

Xəmirin səthi dolana qədər alt qisimlərinə də 2 barmaqara ilə iç qoyular. Digər xəmir də eyni böyüklükdə açılır və səthində iç olan xəmirin üzərinə bağlanılır.

İç olan kənarlara əl kənarıyla basdırılaraq içli qisimlər bütün isək şəklində qalar. Geniş ağızlı çay stəkanı ağızı ilə bütün isəklər ortalanılaraq kəsilir.

Kənar xəmirilər toplanır, eyni əməliyyatlar xəmir bitənə qədər təkrarlanır. Kökələr aralıq/dekabr verərək yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş nimçəyə düzülür.

Kökələr yer mayası alması üçün bişmədən əvvəl yarım saat ilıq mühitdə gözlədilər.

Müddət sonunda yumurta sarısı, süd və toz şəkər qarışığı kökələrin üzərinə sürtülür, kökə otu səpilir.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir, Kökələr qızarana qədər bişirilir.

İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Börek ya da kökələrin üzərinə sürtülən yumurta sarısına şəkər qatılrsa xəmir işləri daha yaxşı qızarar.