



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

## Nuris Coregi

Nuriş Çöreği



1,5 Su stəkani süd  
1 Çay stəkani günəbaxan yağı  
1 Ədəd yumurta  
1 Ədəd yumurta ağ  
1 Paket qabartma tozu  
1 Çay qaşığı duz  
Alabildiği qədər un  
Xərci Üçün;  
2 Su stəkani ağ pendir rəndəsi  
10 - 12 Budaq cəfəri  
3 - 4 Budaq şüyüd  
2 Yemək qaşığı süd  
Üzəri Üçün;  
1 Ədəd yumurta sarısı  
1 Yemək qaşığı süd

- # Çuxur bir kobud süd, günəbaxan yağı, duz, yumurta ağ və yumurtaqoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə bir miqdar un və qabartma tozu əlavə olunur, daha sonra yumşaq və ələ yapışmayan bir xəmir əldə edənə qədər un qatılır.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, 20 dəqiqə dinləndirilir. Bu vaxt xərc vəsaiti olan rəndə ağ pendir, süd, incə qiyılmış cəfəri və şüyüd qarışdırılır.
- # Xəmir 16 bərabər parçaya ayrılır, diyirlənər. Unlu zəmində mərdanə ilə şirin qabı böyüklüyündə açılır.
- # Xəmir əvvəl sağdan və soldan dözər, sonra üstədən və altından dözərək kvadrat şəklində verilir.
- # Bütün parçalara eyni şəkillər verildikdən sonra yağlanmış nimçəyə az aralıqla düzülür. Hazırlanan xərc üzərlərinə pay edilir, yüngülcə basdırılır.
- # Üzərinə südlə qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülür. 185 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # İsti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

**Qeyd:** Xərc doğrudan istilik görə cəy üçün, çox yağlı olmayan pendir istifadə edilməlidir.