



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

Vişnəli Kökə

Vişnəli Çörək



1 ədəd yumurta
1 çay stəkanı zeytunyağı
1 çay stəkanı günəbaxan yağı
1 su stəkanı qatıq
4 yemək qaşığı pudra şəkəri
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
Ala bildiyi qədər un
İçə Üçün;
1 Su stəkanı ayırd edilmiş vişnə
2 yemək qaşığı toz şəkər
Üzəri Üçün;
2 yemək qaşığı pudra şəkəri

Dərin yoğurma qabına yumurta, qatıq, zeytunyağı, günəbaxan yağı, pudra şəkəri qoyular, qarışdırılır.
İçinə vanil, unla qarışdırılmış qabartma tozu qatılır. Yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə edilərək yoğurular.
Xəmindən ərik böyüklüyündə parçalar alınır, unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabından daha kiçik açılar.
Ortasına 1 ədəd şəkərlə qarışdırılmış vişnə qoyular, qoğal kimi bağlanılır, kənarlarına basdırılır, yağlanılmış soba nimçəsinə az aralılarla düzülür.
Nimçə 180 dərəcə sobaya verilir, açıq çəhrayı rəngdə qızarana qədər bişirilir. Sobadan çıxınca istiykən üzərinə pudra şəkəri ələniyər.
Soyuyunca ikram edilir.

Qeyd: Ümumiyyətlə şirin kökələrin istehsalında yumşaq olması üçün sıvıyağ istifadə edilir.