



Cantik

Cantik



1 çay qaşığı toz maya
1 çay stəkani ilıq su
1 çay qaşığı toz şəkər
1 çay stəkani qatıq
3 yemək qaşığı duru yağ
Yarım çay qaşığı duz
3,5 su stəkani un
İçi Üçün;
2 ədəd orta boy kartof
1 ədəd orta boy quru soğan
150 qr. qiyma
Yarım çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
100 qr. kərəyağı

- # Maya, ilıq su və toz şəkər çuxur bir kobud qoyular, üzəri bağlanılır. 10 dəqiqə sonra qatıq, duru yağ, ələnilmiş un və duz əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Əldə edilən xəmir möhkəmcə bağlanılır, ən az 45 dəqiqə mayalanması üçün gözlədilər.
- # Bu vaxt iç vəsaiti hazırlanır. Kartof qaynadıldıqdan sonra qabıqları soyular və rəndələnir. Üzərinə rəndə soğan, çiy qiymə və duz əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Mayalanan xəmindən qozdan bir az böyük parçalar alınır, barmaq ucları duru yağa batırılaraq çay qabından bir az böyük açılır.
- # Xəmirin ortasına kifayət qədər iç qoyular, sağdan soldan, üstədən və altından boxça kimi bağlanılır.
- # Təxminən 25 santimetr diametrində bir soba qabı yağlanılır, qat yerləri alta gələcək şəkildə candıqlar möhkəm-möhkəm yerləşdirilir.
- # Çöreği sobaya vermədən əvvəl ilıq mühitdə yarım saat daha mayalandırılır. Daha sonra üzərinə əridilmiş kərəyağı gəzdirlir.
- # Candıq, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilir, çəhraylaşana qədər bişirilir.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Cantik, Krıma xas bir kökədir.