



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

Bibərli Kökə

Bibərli Çörək



1 su stəkani qatıq
1 su stəkani ilıq su
1 şiriniyyat qaşığı toz şəkər
1,5 şiriniyyat qaşığı toz maya
1 ədəd yumurta ağ
1 çay stəkani zeytunyağı
1 şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
5 ədəd qırmızı ət bibəri
1 su stəkani pendir pendir
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qaşığı süd

İliq su, toz maya və toz şəkər qarışdırılır, 10 dəqiqə qabarması üçün gözlədilər.

Yoğurma kabına qatıq, yumurta ağ, zeytunyağı, gözləyən mayalı su köçürülər yaxşıca qarışdırılır.

İçinə duz və yoğurduqca ələnmiş un əlavə olunur, yoğurlar, yumşağa yaxın bir xəmir edilər. Üzəri bağlanılır ən az 1 saat gözlədilər.

Bu vaxt iç vəsait hazırlanır, qırmızı ət bibərləri sobada ya da qızartmada közlenir. İstiykən xarici pərdə(n)i soyular, çox incə qıyılar, pendir pendirə qarışdırılır.

Gözləyən xəmindən qoz qədər parçalar qoparılır, unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabından bir az daha kiçik açılar.

Ortasına hazırlanan bibərli içdən qoyular, xəmirin iki tərəfi pide kimi basdıraraq bağlanılır.

Kökələr aralıq/dekabrli olaraq yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Üzərinə bir yemək qaşığı südlə qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülər.

Bibərli kökə əvvəldən isidilmiş 195 dərəcə sobaya verilər, üzəri qızarana qədər bişirilər.

İsti olaraq ikram edilər.

Qeyd: Mayalı kökələrin yumşaq olması üçün xəmirin yumşaq olması lazımdır.