



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

Sadə Qoğal

Sadə Poğaçə



1 paket marqarin
1,5 su stəkanı süd
1 çay qaşığı karbonat
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün:
1 ədəd yumurta
1 şiriniyyat qaşığı toz şəkər

- # Otaq istiliyində yumşalmış marqarin və süd yaxşıca qarışdırılır. Üzərinə ələnilməmiş un, karbonat və duz əlavə olunaraq orta yumşaqılıqda bir xəmir edilir.
- # Əldə edilən xəmir təmiz bir neylona sarılır, soyuducunun alt rəfinə qoyular, ən az 4 saat gözlədilər.
- # Daha sonra xəmindən yarım limon qədər parçalar qoparılır. Xəmir əvvəl diyirlənər, sonra yüngülce yastılaşıdırılır.
- # Qoğallar az aralıq/dekabrılarla yağlanılmış nimçəyə düzülər. Üzərinə toz şəkərlə çırpılmış yumurta sürtülər. Üst qisiminə bıçaqla vurma şəklində cızıq atılır.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, qızaran qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Sadə qoğalın xəmiri 3 gün qədər soyuducunda gözlədilə bilər.