



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

Kaşarlı Loxum

Kaşarlı Lokum



1 paket instant maya
1 su stəkanı süd
1 şiriniyyat qaşığı toz şəkər
1 ədəd yumurta ağ
Yarım çay stəkanı duru yağ
1 şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə Üçün;
1,5 su stəkanı rəndə kaşar
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına 1 su stəkanı un, instant maya, toz şəkər qoyular, quru olaraq qarışdırılır.
- # Üzərinə ilıq süd, duru yağ, yumurta ağ, duz və ələ yapışmayacaq bir konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunur, yoğurular.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri möhkəmcə bağlanılır. İliq bir mühitdə 45 dəqiqə qədər mayalanması üçün dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmindən qoz qədər parçalar alınır. Unlu zəmində çay qabı böyüklüyündə açılır.
- # Xəmirin səthinə rəndə kaşar səpilər, əvvəl sağdan və soldan bağlanılır, sonra möhkəm bir rulo edilir.
- # Hazırlanan kaşarlı loxumlar yağlanmış soba nimçəsinə bir barmaq ara ilə düzülər. Soyuq sobada yer mayası alması üçün 20 dəqiqə gözlədilər.
- # Daha sonra üzərlərinə yumurta sarısı sürülər, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Kaşar pendiri yağlı bir pendirdir, bu səbəblə kökədən axmaması üçün möhkəmcə bağlanılmalıdır.