



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

## Balqabaqlı Kökə

Kabaklı Çörek



1 çay qaşığı toz maya  
1 su stəkani ilıq su  
1 çay qaşığı toz şəkər  
1 çay stəkani ilıq süd  
1 ədəd yumurta ağ  
2 yemək qaşığı günəbaxan yağı  
1 çay qaşığı duz  
Alabildiği qədər un  
İçəi Üçün;  
2 ədəd kiçik boy balqabaq  
1 su stəkani rəndə kaşar  
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər  
Açmaq Üçün;  
2 yemək qaşığı duru yağ  
Üzəri Üçün;  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 çay qaşığı toz şəkər

- # İliq su toz maya və toz şəkər qarışdırılır. Üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlənilir.
- # Müddət sonunda mayalı su yoğurma qabına köçürülür, üzərinə ilıq süd, yumurta ağ, duru yağ və duz əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Daha sonra qulaq məməsi yumşaqlığında bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un qatılır, yoğrulur.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, 45 - 50 dəqiqə ilıq mühitdə gözlənilir.
- # Bu vaxt iç vəsait hazırlanır. Balqabaq rəndələnir, çox suyu sıxılır. Üzərinə rəndə kaşar, qırmızı marka bibər qatılır, qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmindən ərik qədər parçalar alınır. Barmaqlar yüngülcə yağa batırılır, xəmir unlu zəmində yağlı barmaq uclarıyla çay qabı qədər açılır.
- # Xəmirin ortasına kifayət qədər iç qoyular, rulo edər kimi dözər, yağlanmış nimçəyə aralıqlı düzülür.
- # Bütün kökələrin şəkilləndirmə əməliyyatı tamamlanınca sobaya vermədən əvvəl yarım saat gözlənilir.
- # Daha sonra qabaran kökələrin üzərinə toz şəkərlə qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülür, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada kökələr qızarana qədər bişirilir.
- # İsti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Möhkəmlən balqabaq suyu yeməklərdə istifadə edilə bilər.