



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

Çəngəl Çatal



1 su stəkanı qatıq
1,5 çay stəkanı duru yağ
1 yemək qaşığı marqarin
1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağ
1 çay qaşığı mahlep
1 çay qaşığı toz şəkər
Yarım çay qaşığı duz
1 paket qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qaşığı çörekotu

- # Dərin bir yoğurma kabına duru yağ, otaq istiliyində yumşalmış marqarin, 1 ədəd yumurta, 1 ədəd yumurta ağ və qatıq qoyular. Çırpıcı ya da çəngəllə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılır.
- # Üzərinə mahlep, toz şəkər, duz və 1 ovuc unla qarışdırılmış qabartma tozu qatıldıqdan sonra ələ yapışmayacaq bir xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə edilir.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, 20 dəqiqə qədər gözlədilər.
- # Müddət sonunda xəmindən qoz qədər parçalar alınır, dəzgahda 10 santimetr uzunluğunda çubuqlar hazırlanır. İki çubuq yan-yan qoyular, ucları birləşdirilər, yağlanmış soba nimçəsinə düzülər.
- # Çəngəllərin üzərinə yumurta sarısı sürtülər, kökə otu səpilər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Çəngəl maya ilə də hazırlana bilər. Şam simiti kimi mübarək gecələrdə ikram edilən ənənəvi bir kökədir.