



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

## Zeytunlu Tuji

Zeytinli Tuji



1 paket instant maya  
1 su stəkani ilıq su  
1 şirin qaşığı toz şəkər  
1 ədəd yumurta ağı  
2 şorba qaşığı qatıq  
1 şirin qaşığı duz  
3 şorba qaşığı duru yağ  
3 - 3,5 su stəkani un  
İçi Üçün;  
1 su stəkani qara zeytun  
2 diş sarımsaq  
1 şirin qaşığı qırmızı marka bibər  
1 şorba qaşığı zeytunyağı  
Üzəri Üçün;  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 şorba qaşığı süd  
1 çay qaşığı toz şəkər

- # Unun yarısı instant maya və toz şəkər ilə quru olark qarışdırılır.
- # Üzərinə qatıq, ilıq su, duz, yumurta ağı duru yağ əlavə edilər, yoğurmağa başlanar.
- # Daha sonra qalan un danlaq danlaq əlavə olunaraq yoğurular, orta yumşaqılıqda bir xəmir edilər. Üzəri bağlanılaraq 45 dəqiqə dinlənməyə buraxılır.
- # Bu vaxt zeytunlu tujinin iç vəsaiti hazırlanar. Zeytunlar alma soyar kimi soyularaq nüvələri təmizlənər və qıyılır. Üzərinə döyülmüş sarımsaq, zeytunyağı və qırmızı marka bibər əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Dinlən/istirahət edən xəmindən ərik qədər parçalar alınar, unlu zəmində mərđanə ilə oval şəkildə açılır. Ucuna iç qoyular, digər ucu üçbucaq kəsilər və rulo edilər.
- # Kökələr yağlanılmış nimçəyə bir barmaq ara ilə düzülər. 20 dəqiqə daha sobaya vermədən əvvəl gözlədilər.
- # Müddət sonunda kökələrin üzərinə yumurta sarısı, süd və toz şəkər qarışığı sürülər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Zeytunlu tuji, zeytun əzməsi istifadə edilərək də hazırlana bilər.