



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

Panduflla

Panduflla



1 ədəd çörək xəmiri
3 diş sarımsaq
10 - 15 budaq cəfəri sapı
3 şorba qaşığı zeytunyağı
İçi Üçün;
1 su stəkani pendir pendiri
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ

Sobadan alınan yaş çörək xəmirinin içinə döyülmüş sarımsaq, zeytunyağı və incə qıyılmış cəfəri sapı qatılır. Orta yumşaqılıqda bir xəmir olana qədər bir miqdar un əlavə olunaraq yoğurlar. Üzəri bağılı olaraq 1 saat dinləndirilər.

Müddət sonunda xəmindən qoz qədər parçalar alınar. Unlu zəmində mərdanə ilə çay qabı böyüklüyündə açılar, ortasına kifayət qədər pendir pendiri qoyular, kənarlar büzdürülərək kisə kimi bağlanılır, ağızı sıxdırılaraq büzüsdürülər.

Hazırlanan pandufllar qızgın yağda çəhrayı rəngdə qızardılar. İsti ya da ilıq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Qızarma əsnasında yağlı pendir axacağından panduflla üçün xüsusilə pendir növü yağsız pendir istifadə edilər