



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

Kartoflu Sarma

Patatesli Sarma



Yarım çay stəkani duru yağ
100 qr. kərəyağı
1 Ədəd yumurta ağı
2 Şorba qaşığı sirkə
1 çay qaşığı duz
1 çay qaşığı karbonat
Ala bildiyi qəder un
İçi Üçün;
3 Ədəd orta boy qaynadılmış kartof
1 Su stəkani rəndə ağ pendir
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Kərəyağı, batıq atəşdə əridilər, soyudular. Daha sonra yoğurma qabına köçürülər, üzərinə duru ıyağ, yumurta ağı və sirkə əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Üzərinə duz, bir ovuc unla qarışdırılmış karbonat və yoğurduqca əlavə olunmaq üzrə ələnmiş un qatılar, qulaq məməsi yumşaqlığında bir xəmir edilər.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 10 - 15 dəqiqə dinlənərkən, iç vəsaiti hazırlanar; qaynadılmış kartof rəndələniyə, rəndə ağ pendirle qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmir, iki bərabər parçaya bölünər. İlk parça unlu zəmində mərdanə ilə, düzbucaqlı şəkildə açılar. Xəmirin bütün səthinə hazırlanan üçün yarısı yayılır, uzun kənarından başlayaraq möhkəm bir rulo edilər.
- # Rulonun qucaqlama əməliyyatı tamamlanınca, rulo bir az sıxdırılaraq uzadılır və bıçaqla iki barmaq qalınlığında, çəp olaraq kəsilər.
- # Kartoflu qucaqlamalar, yağlanmış soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər, üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər, əvvəldən isidilmiş 210 dərəcə sobaya verilər.
- # Kökələr qızarıncə soba bağlanılır, 10 dəqiqə daha sobanın içində gözlədilər. İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Kartoflu Sarma İç Anadolu bölgəsində, xüsusilə Ankara və ətrafında, bayram üçün hazırlanan ləzzətli bir kökədir.