



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

Pudingli Kökə

Pudingli Çörek



1 paket instant maya
2 ədəd yumurta
1 çay stəkanı ilıq su
1 çay stəkanı ilıq süd
Yarım çay stəkanı duru ıyağ
1 yemək qaşığı pudra şəkəri
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
2 su stəkanı süd
4 yemək qaşığı toz şəkər
2 yemək qaşığı un
1 yemək qaşığı nişasta
1 paket vanil
1 şirin qaşığı marqarin
1 ovuc kişmiş
Üzəri Üçün;
2 yemək qaşığı pudra şəkəri

- # Dərin bir kobud 2 ovuc qədər un və instant maya qoyular, quru olaraq qarışdırılır. Daha sonra pudra şəkəri, duz, yumurta, duru ıyağ, ilıq süd və ilıq su əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Üzərinə ələ yapışmayan orta sərtlilikdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un danlaq danlaq əlavə olunur və yoğurular. Xəmir üzəri bağlı olaraq 1 saat qədər dinləndirilər.
- # Bu vaxt iç vəsait hazırlanır, kiçik bir qazana soyuq süd, şəkər, un və nişasta qoyular, qarışdırılır. Daha sonra orta atəşdə pudingdən daha qatı bir konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Puding atəşdən alındıqdan sonra marqarin və vanil əlavə olunur. Soyuyana qədər üzərinin sürüşmək tutmaması üçün hərdənbir qarışdırılır. Ən son kişmiş əlavə olunur.
- # Dinlənən xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, mərdanə ilə unlu zəminə çay qabı qədər açılır, ortasına bir şirin qaşığı puding qoyular, boxça kimi dözər. Qat yeri alta gələcək şəkildə yağlanılmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər.
- # Hazırlanan kökələr bişirilmədən əvvəl ilıq mühitdə yarım saat daha gözlədilər. Müddət sonunda əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, üzəri çəhraylaşıana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxan isti kökələrin üzərinə pudra şəkəri ələniyər. İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Pudingli çöreğin üzərinə yumurta sarısı da sürtülə bilər.