Sentyabr Günəşi

Eylül Güneşi

1 çay stəkanı zeytunyağı
1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağı
Yarım su stəkanı qatıq
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
2 ədəd badımcan
2 diş sarımsaq
Yarım su stəkanı rəndə ağ pendir
1 ədəd iti bibər
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qaşığı çörekotu

Badımcanlar sobada ya da yanvar/ocaq üstündə közlenir. İstiykən qabıqları soyular, incə qıyılar, rəndə pendir, incə qıyılmış bibər və sarımsaqla qarışdırılar. Soyuducuna qoyular.
Yoğurma qabına yumurta, yumurta ağı, qatıq, zeytunyağı, duz, bir ovuc unla qarışdırılmış karbonat qoyular, qarışdırılar.
Üzərinə ələ yapışmayacaq qıvam alımcaya qədər danlaq danlaq ələnilmiş un qoyular, yoğurular. 10 dəqiqə qədər dinləndirilər.
Xəmirdən qozdan kiçik parçalar qoparılar, unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabından kiçik açılar.
Yumru xəmirin ortasına bir şirin qaşığı qədər badımcanlı iç qoyular. Üzərinə eyni böyüklükdə açılmış ikinci yumru xəmir yerləşdirilər. Xəmirlərin kənarları çəngəl ucuyla basdıraraq yapışdırılar.
Kökələr yağlanılmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər. Üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər, sonra çörekotu səpilər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Qızarana qədər bişirilər.
İsti ya da ilıq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Badımcan közlendikten sonra dərhal istifadə edilməyəcəksə, qabıqlarını soyduqdan sonra bir az limon suyu ilə qarışdıraraq soyuducunda saxlana bilər.