



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

Sentyabr Günəşi

Eylül Günəşi



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

- # Badımcanlar sobada ya da yanvar/ocaq üstündə közlənir. İstiykən qabıqları soyular, incə qıyılar, rəndə pendir, incə qıyılmış bibər və sarımsaqla qarışdırılır. Soyuducuna qoyular.
- # Yoğurma qabına yumurta, yumurta ağı, qatıq, zeytunyağı, duz, bir ovuc unla qarışdırılmış karbonat qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə ələ yapışmayacaq qıvam alımcaya qədər danlaq danlaq ələnilmiş un qoyular, yoğurular. 10 dəqiqə qədər dinləndirilər.
- # Xəmirdən qozdan kiçik parçalar qoparılır, 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 yapışdırılır.
- # Kökələri yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər. Üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər, sonra çörəkotu səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ılıq olaraq ikram edilər.

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