



## Kəsmə

Kesme



1 paket instat maya  
1 su stəkani ilıq süd  
1 yemək qaşığı pudra şəkəri  
1 ədəd yumurta  
1 ədəd yumurta ağı  
Yarım su stəkani günəbaxan yağı  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçə üçün:  
1 su stəkani çəkilmiş çörək tozu  
1 çay stəkani süd  
1,5 çay stəkani toz şəkər  
1,5 yemək qaşığı kakao  
1 çay stəkani iri çəkilmiş qoz  
1,5 çay stəkani kişmiş  
1 çay qaşığı tarçın  
1 çay qaşığı yenibahar  
Yarım paket vanil  
Üzəri üçün:  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 çay qaşığı toz şəkər

- # Çuxur bir kobud 2 ovuc un qoyular. Üzərinə instant maya və pudra şəkəri əlavə olunur, quru olaraq qarışdırılır. Daha sonra süd, yumurta, yumurta ağı, günəbaxan yağı və duz qatılır, qarışdırılır.
- # Ələ yapışmayan, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnilməmiş un əlavə edərək yoğrulur. Üzəri bağlanılır, ilıq mühitdə 1 saat mayalandırılır.
- # Bu vaxt iç vəsaiti hazırlanır. Robotda çəkilmiş bayat çörək üçün üzərinə süd, toz şəkər, kakao, tarçın, yenibahar, vanil əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır. Daha sonra kişmiş və qoz əlavə olunur.
- # Mayalanıb, qabaran xəmir 2 parçaya bölünür. İlk parça unlu zəmində oxlovla xidmət qabı böyüklüyündə, kvadrat/kadr şəklində açılır. Bütün səthinə hazırlanan üçün yarısı yayılır.
- # Əvvəl xəmirin ucundan 2 barmaq dözər. Sonra qat yerinin üzərini qucaqlayacaq şəkildə şam bir rulo edilir. Daha sonra rulonun üzərinə yüngülcə basdırılaraq bir az daha yastılaşıdırılır.
- # Digər xəmir parçasına da eyni əməliyyatlar edilir. Yağlanılmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə rulolar qoyular, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda ruloların üzərinə yumurta sarısı və toz şəkər qarışığı sürtülər. Bıçaqla 3 barmaq enində kəsilər, yağlı kağız olan nimçəyə aralıqlı düzülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya nimçə sürtülər, kökələr qızarana qədər bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq ikram edilir.

Qeyd: İçində çox şəkər olan xəmir, duzlu xəmirə görə daha keç mayalanar.