



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

Eskişehir Çörəyi

Eskişehir Çöreği



1 kibrit qutusu qədər yaş maya
1 şirin qaşığı toz şəkər
1 çay stəkani ilıq su
1 ədəd yumurta
1 su stəkani qatıq
1 çay stəkani maye yağ
1 şirin qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
200 qr qiyma
2 ədəd orta boy quru soğan
1 ədəd iti bibər
1 ədəd orta boy pomidor
3 şorba qaşığı maye yağ
2 şorba qaşığı su
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta
1 şorba qaşığı maye yağ
1 şirin qaşığı qatıq
1 şorba qaşığı suysam

- # Dərin bir qabın içinə yaş maya, ilıq su və toz şəkər qoyular. Barmaq uclarıyla maya əriyə qədər qarışdırılır. Üzərinə yumurta, qatıq, maye yağ və duz əlavə olunur.
- # Vəsaitdə ayrılıq qalmaqcaq şəkildə çırpıcı ya da çəngəllə qarışdırılır. Üzərinə ələ yapışmayacaq konsistensiyaya sahəyə qədər ələnmiş un əlavə olunaraq yoğurlar.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, ilıq bir mühitdə 1 saat gözlədilər. Bu vaxt çörəğin içi hazırlanır.
- # Quru soğanlar çox incə qıyılır, bir tavaya köçürülür. Üzərinə maye yağ və su qoyular. Batıq atəşdə soğan yumşalana qədər bişirilir.
- # Daha sonra qiyma və incə doğranmış iti bibər əlavə olunur. Orta atəşdə qiyma sununu buraxana qədər bişirilir. Üzərinə rəndə pomidor, qara bibər və duz əlavə olunur. Tam bişmədən atəşdən alınır.
- # Qabaran xəmindən qoz qədər parçalar alınır. Unlu zəmində barmaq uclarıyla stəkan ağızı böyüklüyündə açılır.
- # Xəmirin ortasına iç bir az suluca qoyular, kənarlarından ortaya toplanar. Əlavə yeri alt tərəfə gətirilər.
- # Yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə kökələr az aralıq/dekabr verərək düzülür. Sobaya vermədən əvvəl, ilıq bir mühitdə 20 qədər gözlədilər.
- # Müddət sonunda kökələrin bir-birinə dəyəcək şəkildə qabarması lazımdır. Yumurta, qatıq və yağ yaxşıca çırpılır, Kökələrin üzərinə qaşığıla qoyular. Ən son suysam səpilir.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir. Kökələr qızarana qədər bişirilir.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Eskişehir çörəğinin içi qovurmadan, bir az daha su əlavə edərək az qaynadaraq da hazırlana bilər.