



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

Tahinli Bağça Çörəyi

Tahinli Bahçe Çöreği



1,5 su stəkanı ilıq süd
2 çay qaşığı toz şəkər
1 kibrit qutusu qədər yaş maya
1 çay stəkanı zeytunyağı
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
6 yemək qaşığı toz şəkər
12 yemək qaşığı tahin
1,5 su stəkanı kişmiş
1 su stəkanı iri döyülmüş qoz
Üzəri üçün:
1 yemək qaşığı maye yağ
1 yemək qaşığı su

- # Yoğurma kabına toz şəkər, yaş maya və ilıq süd qoyularr. Barmaq uclarıyla maya əriyənə qədər qarışdırılar.
- # Üzərinə zeytunyağı, duz və orta yumşaq bir xəmir olana qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmir 1 saat ilıq mühitdə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmindən yarım limon qədər parçalar alınar. Merdaneylə, unlu zəmində 1 qarış boyunda, 4 barmaq enində açılar.
- # Səthinə 1-1,5 şirin qaşığı tahin və şəkər qarışığı sürtülər. Daha sonra 1 şirin qədər üzüm və 1 tutam qoz səpilər.
- # Xəmir əvvəl geniş tərəfindən çox möhkəm olmayacaq şəkildə rulo edilər, sonra öz ətrafında sarılar.
- # Kökələrin ucları alta gələcək şəkildə yağlanmış nimçəyə 1 barmaq ara ilə düzülər.
- # Nimçədə olan kökələr 20 dəqiqə ilıq mühitdə dinləndirilər. Daha sonra üzərlərinə su- yağ qarışığı sürtülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Tahinin quruluşu səbəbiylə bu kökə gevrek olar. Ancaq bir paketin içində saxlamaq şərtiylə 1 həftə sonra belə istehlak edilə bilər.