



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

Badımcanlı Qoğal

Patlıcanlı Poğaçə



1 paket instant maya
Yarım su stəkanı ilıq su
1 şirin qaşığı şəkər
Yarım paket marqarin ya da kərəyağı
1 şirin qaşığı duz
1 ədəd yumurta
1 yumurta ağı
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
3 ədəd orta boy badımcan
1 ədəd kiçik quru soğan
1 ədəd pomidor
1 ədəd dolma bibəri
5 yemək qaşığı duru yağ
Yarım şirin qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı

- # Əvvəl xəmir hazırlanır; yoğurma qabına maya, ilıq su və şəkər qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə əridilmiş, ılıtılmış kərəyağı, duz, ilıq süd, yumurta, yumurta ağı əlavə olunur qarışdırılır.
- # Ən son ələ yapışmayan, yumşaq bir xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə olunur və yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, 1 saat qədər dinlən/istirahət etdirilər.
- # Bu vaxt iç hazırlanır; əvvəl badımcanın qabıqları tamamilə soyular və duzlu suya basdırılır.
- # İncə qiyılmış soğan duru yağda çəhrayılaşdırılır. Üzərinə incə qiyılmış dolma bibəri və tovla pərdəs(n)i şəkildə doğranmış badımcan atılır.
- # Batıq atəşdə 15 dəqiqə bişirildikdən sonra küp şəkildə doğranmış pomidor və duz əlavə olunur, 10 dəqiqə daha qapaqlı bişirilər.
- # Dinlənən xəmindən limon irilində parçalar alınır. Barmaq uclarıyla çay qabından bir az böyük açılır.
- # Xəmirin yarısına kifayət qədər soyumuş, badımcanlı iç qoyular və digər yarısı üzərinə bağlanılır, kənarlarına basdırılır.
- # Bütün qoğallar bu şəkildə hazırlanır, yağlanılmış nimçəyə düzülər. 10 dəqiqə nimçədə gözlədilər.
- # Daha sonra üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Qoğallar qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Badımcanlı iç sulu olsa bir süzgəcə qon/qoyulub, çox suyu süzdürülə bilər.