



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

Kopça Çöreyi

Kopça Çöreği



1 paket instant maya
1 ədəd yumurta
1 çay stəkanı pudra şəkəri
Yarım paket marqarin (125 qr.)
2 su stəkanı süd
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün;
1 kasa marmelad
Üzəri üçün;
2 şorba qaşığı pudra şəkəri

- # İki ovuc qədər un yoğurma qabına köçürülər. Üzərinə instant maya qoyular, quru olaraq qarışdırılır.
- # Daha sonra yumurta, ilıq süd, pudra şəkəri, otaq istiliyində yumşalmış marqarin və duz əlavə olunur, qısa müddət qarışdırılır.
- # Ələ yapışmayan orta sərtləkdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un qatılar, yoğrulur. Bir saat qədər üzəri bağlı olaraq dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmindən yarım limon qədər parçalar alınır. Unlu zəmində, mərdənə köməyiylə, dörd barmaq enində, bir qarış boyunda oval şəkildə açılır.
- # Xəmirin uzun kənarına bir şorba qaşığı qədər marmelad qoyular. Əvvəl rulo şəklində dözər, sonra ucları içə doğru qıvrılır.
- # Kökələr yağlanmış soba nimçəsinə iki barmaq ara ilə düzülər. Sobaya vermədən yarım saat qabarması üçün gözlənilər.
- # Qabaran kökələr, əvvəldən isidilmiş 195 dərəcə sobaya verilər, çəhrayılaşana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxınca üzərlərinə pudra şəkəri ələniyər, ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Marmelad bişmə əsnasında kökədən çıxı bilər. Bu səbəblə şəkil verərkən xəmir möhkəm sarılmalıdır.