



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

Çərkəz Çörəyi

Çerkez Çöreği



1 kibrit qutusu qədər yaş maya
2 su stəkanı süd
3 dolu şorba qaşığı kərəyağı
3 şorba qaşığı toz şəkər
1 ədəd yumurta ağ
1 çay qaşığı duz
6 su stəkanı un
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı

- # Süd kiçik bir qazana köçürülər. İçinə kərəyağı və toz şəkər əlavə olunar, orta atəşə yerləşdirilər, kərəyağı əriyənə qədər isidilər, ocaqdan alınar.
- # Sütlü qarışıq ılıyınca yaş maya əlavə edilir. Barmaq uclarıyla qarışdıraraq mayanın tamamilə əriməsi təmin edilir.
- # Yoğurma kabına mövcud unun yarısı qoyular. Üzərinə yumurta ağ, duz və sütlü mayalı qarışıq əlavə olunar.
- # Qalan un danlaq danlaq əlavə olunaraq, orta sərtləkdə bir xəmir əldə edilir. Xəmirin üzəri bağlanılar ən az bir saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda qabarmış xəmirdən yarım limon qədər parçalar alınar. Unsuz dəzgahda diyirlənərək iki qarış boyunda çubuqlar edilir.
- # Çubuğun bir ucu sabit tutular, digər ucu öz ətrafında çevirilər, uc qisimi alta gətirilər.
- # Kökələr aralıqlı olaraq yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Yer mayası alması üçün, yarım saat qədər gözlədilər.
- # Daha sonra üzərlərinə yumurta sarısı sürülər və 190 dərəcə sobada qabarıb qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ılıq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Ənənəvi tərif olan bu çörəyə "Çərkəz Böreği" də deyilir.