



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

Nal Çörəyi

Nal Çörəği



1 kibrit qutusu qədər yaş maya
1 çayqəşığı toz şəkər
Yarım su stəkanı ilıq su
1 su stəkanı süd
1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağ
1,5 çay stəkanı günəbaxan yağı
1 çayqəşığı duz
5 su stəkanı un
İçəi Üçün;
1 kiçik dəstə ispanaq
1 su stəkanı pendir pendiri
2 yemək qəşığı günəbaxan yağı
Yarım çayqəşığı duz
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qəşığı süd
1 çayqəşığı toz şəkər
1 yemək qəşığı suysam

- # İlk əməliyyat olaraq iç hazırlanır. İspanaqlar təmizlənər, yuyunur, incə doğranar. İçində iki yemək qəşığı günəbaxan yağı olan qazana qoyular, qapağı bağlanılır.
- # Çox batıq atəşdə qapağı açılmadan yarım saat bişirilər. İliyinca pendir pendiri və duz əlavə olunur, bir kənara buraxılır.
- # Xəmiri hazırlamaq üçün yoğurma kabına yarım su stəkanı ilıq su, toz şəkər və yaş maya qoyular, yaxşıca qarışdırılır, 5 dəqiqə gözlədilər.
- # Daha sonra üzərinə ilıq süd, yumurta, yumurta ağ, günəbaxan yağı və duz əlavə olunur. Yaxşıca qarışdırdıqdan sonra danlaq danlaq ələnmiş un qatılır. Ələ yapışmayan bir xəmir edilir.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır. Ən az bir saat qabarması üçün gözlədilər.
- # Müddət sonunda xəmir dörd bərabər parçaya bölünər. Hər parça unlu zəmində, merdanə ilə xidmət qabı qədər açılır. Siqaret böreği istehsalında olduğu kimi səkkiz üçbucaq parçaya kəsilər.
- # Üçbucağın geniş tərəfinə ispanaqlı iç qoyular. Əvvəl rulo edilir, sonra iki ucu nal şəklində birləşdirilər.
- # Kökələri yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə ara buraxaraq düzülər. Bişmədən əvvəl yarım saat qədər dinləndirilər.
- # Daha sonra üzərlərinə yumurta sarısı, toz şəkər və süd qarışığı sürtülər, suysam səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, kökələri qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Bu kökə ispanaq yerinə eyni miqdarda pazı istifadə edilərək də hazırlana bilər.