



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

Qıymalı Nimçə Çörəyi

Kıymalı Tepsi Çörəği



1 su stəkani duru yağ
2 su stəkani qatıq
1 ədəd yumurta ağ
1 paket qabartma tozu
1,5 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçəi Üçün;
300 qr. qıyma
1 ədəd iri quru soğan
1 su stəkani konserv göy noxud
1 ədəd orta boy kök
1 ədəd orta boy kartof
1 çay stəkani duru yağ
1 yeməkqaşığı sous
1 çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı
1 çay qaşığı suysam
1 çay qaşığı çörekotu

- # İlk əməliyyat olaraq iç vəsait hazırlanar. Soğan çox incə qıyılar, duru yağda çəhraylaşdırılır, üzərinə qıyma və dərhal sonra tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kök atılır, 15 dəqiqə qədər qovrulur.
- # Üzərinə sous, tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kartof, duz və qara bibər qatılır, orta atəşdə 5 dəqiqə qovurduqdan sonra göy noxud qatılır, 5 - 6 dəqiqə sonra atəşdən alınar.
- # Xəmiri yoğurmaq üçün dərin bir kobud qatıq, duru yağ, yumurta ağı qoyular, qarışdırılır, üzərinə çox sərt ola bilməyən bir xəmir əldə edənə qədər un və qabartma tozu və duz əlavə olunur, yoğurular.
- # Xəmir 10 dəqiqə dinlən/istirahət etdikdən sonra iki parçaya bölünər, unlu zəmində ilk parça soba nimçəsi böyüklüyündə açılır. Yağlanmış soba nimçəsinə yerləşdirilər.
- # Üzərinə soyumuş qıymalı iç yayıldıqdan sonra ikinci xəmir yerləşdirilər, kənarları basdırılaraq sıxışdırılır, üzərinə yumurta sarısı sürtülər, suysam və çörekotu səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər. Kökə sobadan çıxdıqdan 20 dəqiqə sonra kvadrat şəklində kəsilərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu kökə pendirli, ispanaqlı, kartoflu, badımcanlı iç istifadə edilərək də hazırlana bilər.