



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

Quru Qoğal

Kuru Poğça



1 paket marqarin
1 su stəkani ilıq su
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı toz şəkər
1,5 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
Yarım kiçik qalıb/qəlib ağ pendir
8 - 10 budaq cəfəri
Üzəri Üçün;
1 ədəd/adət yumurta
1 çay qaşığı suysam
1 çay qaşığı çörekotu

- # Yoğurma qabına yumşaq marqarin, bir az un, toz şəkər və duz qoyularr. Marqarin şəklini itirənə qədər barmaq uçarlıyla yoğurular, bir tərəfdən də ilıq su əlavə olunar.
- # Üzərinə bir ovuc unla qarışdırılmış karbonat və qulaq məməsi yumşaqlığında xəmir olana qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılar 20 dəqiqə dinlənməyə buraxılar, bu vaxt iç vəsaiti hazırlanar, pendir əzilər, qıyılmış cəfərilə qarışdırılar.
- # Dinlənən xəmindən yarım limon böyüklüyündə parçalar alınar, barmaq uclarıyla çay qabı böyüklüyündə açılar, yarısına pendirli iç qoyularr, digər yarısı üzərinə bağlanılar.
- # Qoğallar yağlanmış soba nimçəsinə az aralıq/dekabrla düzülər. Üzərinə əvvəl çırpılmış yumurta sürtülər, sonra çörekotu və suysam səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya sürtülər, qoğallar qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Quru qoğalın xəmiri peçenyə xəmiri tərzində olduğu üçün, konsistensiyasının gevrek olması lazımdır.