



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

Üzümlü Kökə

Üzümlü Çörək



2 çay qaşığı toz maya
2 yemək qaşığı toz şəkər
1 su stəkani ilıq su
1 su stəkani ilıq süd
1 ədəd yumurta
Yarım su stəkani zeytunyağı
1 su stəkani kişmiş
Yarım su stəkani döyülmüş qoz
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
1 çay stəkani pudra şəkəri

İlıq suyun içində bir çay qaşığı şəkər və maya əridilər, 5 - 10 dəqiqə gözlədilər. Yoğurma qabına köçürülər, üzərinə süd, yumurta, zeytunyağı, şəkər və duz əlavə olunar, barmaq ucuyla qarışdırılar.
Daha sonra ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un qatılar, 4 - 5 dəqiqə yoğurular. Kişmiş və qoz qatılar, vəsait homogen dağılana qədər yoğurular.
Xəmir üzəri bağlı olaraq 2,5 - 3 saat dinləndirilər. Xəmindən yumurta qədər parçalar alınar, diyirlənər, üzərinə yüngülcə basdırılar, yağlanılmış soba nimçəsinə düzülər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, kökələr qızarana qədər bişirilər.
İstiykən üzərinə pudra şəkəri səpilər.

Qeyd: İçərisində çox miqdarda şəkər olan mayalı xəmir keç qabrar.