Kaşarlı Aypara Kökə

Kaşarlı Hilal Çörek

1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağı
4 yemək qaşığı qatıq
2 su stəkanı rəndə kaşar
1,5 çay stəkanı maye yağ
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qaşığı çörekotu

Yoğurma kabına yumurta, yumurta ağı, qatıq maye yağ qoyular, yaxşıca çırpılar.
Üzərinə rəndə kaşar, marka bibər, unla qarışdırılmış karbonat,tuz və yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər un qatılar.
Xəmir üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə gözlədilər.
Daha sonra unlu zəmində merdaneyle 1 sm qalınlığında açılar. Su stəkanı ağızıyla yumru kəsildikdən sonra stəkanla ortadan təkrar kəsilər.
Xəmir bitənə qədər kənarlardan çıxan xəmir toplanar, təkrar açılar və təkrar kəsilər.
Kökələr yağlı kağız sərilmiş ya da yağlanılmış nimçəyə aralıq/dekabr buraxaraq düzülər.
Üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər, sonra çörekotu səpilər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Kökələr qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Kökələr merdaneyle açılmadan, top şəklində yumrulayaraq da şəkilləndirilə bilər.