



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

## Kəklikli Burğu Kökə

Kekikli Burgu Çörek



1,5 yemək qaşığı toz maya  
1,5 su stəkanı ilıq su  
1 yemək qaşığı toz şəkər  
1 ədəd yumurta  
1 ədəd yumurta ağ  
2 yemək qaşığı qatıq  
2 yemək qaşığı kərəyağı  
1 çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədar un  
içi üçün:  
Yarım qəlib ağ pendir  
1 yemək qaşığı kəklik  
Yarım yemək qaşığı qara bibər  
4 yemək qaşığı günəbaxan yağı  
Üzəri üçün:  
1 ədəd yumurta sarısı

- # İliq suya şəkər və toz maya əlavə olunur, qarışdırılır. Üzəri bağlanılar maya qabarana qədər gözlədilər.
- # Yoğurma kabına qabaran maya yumurta, yumurta ağ, qatıq və yumşaq kərəyağı qoyular. Mikserlə ya da çırpıcıyla yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə duz və ələ yapışmayan orta sərtlikdə konsistensiya olana qədər un əlavə olunur, yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılar. Ən az 1 saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda xəmir unlu zəmində, oxlovla, 2 qarış enində və 2 qarış boyunda kvadrat olaraq açılar.
- # Xəmirin səthinə fırçayla günəbaxan yağı sürülür.
- # Daha sonra xəmirin yarısına əzilmiş ağ pendir yerləşdirilər, qara bibər və kəklik səpilər.
- # Digər yarısı üzərinə bağlanılar və yüngülcə merdaneylə basdırılar.
- # Xəmindən bıçaqla baş barmaq qalınlığında lentlər kəsilir.
- # Lentlərin iki ucu fərqli istiqamətlərə bir neçə dəfə çevrilərək vint kimi burğu edilir. Sonra bir ucu sabit tutular, digər ucu gül börek istehsalında olduğu kimi ətrafında sarılar.
- # Kökələrin uc qisimləri alta gələcək şəkildə yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş nimçəyə aralıq/dekabr buraxaraq düzülür.
- # Sobaya vermədən 20 dəqiqə gözlədilər. Üzərlərinə yumurta sarısı sürülür.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Kökələr qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Çöreğin ləzzətini artırmaq üçün ağ pendirə 2 yemək qaşığı qədar rəndə kaşar əlavə oluna bilər.