



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

## Mərciməkli Kökə

Mercimekli Çörek



Yarım paket kərəyağı  
1 ədəd yumurta  
1 ədəd yumurta ağ  
1 su stəkanı su  
1 çay qaşığı karbonat  
1 çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçi Üçün;  
1 su stəkanı yaşıl mərcimək  
1 ədəd orta boy quru soğan  
Yarım çay qaşığı qırmızı marka bibər  
1 çay qaşığı duz  
5 yemək qaşığı duru yağ  
Üzəri Üçün;  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 yemək qaşığı çörekotu

- # Bir gecə əvvəldən yaşıl mərcimək təmiz suya isladılar, sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # İncə qiyılmış soğan duru yağda çəhraylaşdırılır, üzərinə qaynadılmış mərcimək marka bibər və duz əlavə olunur, bir neçə dəqiqə qovrulur.
- # İç vəsait soyuyarkən xəmir hazırlanır, yoğurma qabına yumurta, yumurta ağ, su, yandırmadan əridilmiş, ılıtılmış kərəyağı qoyular, barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə unla qarışdırılmış karbonat, duz və yumşaq bir konsistensiyaya sahəyə qədər un qatılır, yoğurular. Üzəri bağlanılır, yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda xəmir 16 bərabər parçaya ayrılır, hər parça unlu zəmində, merdaneylə çay qabından bir az böyük açılır.
- # Açılan xəmirin ortasına üçün on altıda biri qoyular, əvvəl üstədən, altdan, sonra sağdan, soldan kvadrat/kadr şəklində dözər.
- # Qat yeri alta gələcək şəkildə yağlı kağız sərilmiş nimçəyə düzülür. Üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər sonra çörekotu səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcəlik sobaya verilər, kökələr qızarana qədər bişirilər.

**Qeyd:** Bu kökə mayasız xəmindən hazırlandığı üçün daha keç bayatlar.