



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

## Əncirli Kökə

İncirli Çörek



1 ədəd yumurta  
1 paket tez maya  
1 çay stəkanı pudra şəkəri  
Yarım paket kərəyağı  
1 su stəkanı qatıq  
1 çay stəkanı ilıq su  
10-15 ədəd quru əncir  
Üzəri Üçün;  
4 çorba qaşığı ərik marmeladı

- # Əncirlər kiçik doğranar, üzərinə 1 su stəkanı qədər isti su əlavə olunar, bir yarım saat qədər gözlədilər.
- # Yoğurma qabına ilıq su, maya və pudra şəkəri qoyular, barmaq uclarıyla qarışdırılar.
- # Üzərinə qatıq, əridilmiş ilıqlaşdırılmış kərəyağı qatılar bir az daha qarışdırılar.
- # Orta sərtləkdə bir konsistensiya sahəyə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılar, ilıq mühitdə 1 saat gözlədilər.
- # Müddət sonunda suyu süzölmüş əncir dənələri xəmirə əlavə olunar. Xəmirə bərabər dağılıcaq şəkildə qısa müddət yoğurular.
- # Xəmirin üzəri təkrar bağlanılar, yarım saat qədər daha gözlədilər.
- # Dinlənen əncirli xəmir alt-üst edilər. Çox yumşalmışsa bir az daha un əlavə oluna bilər. Xəmindən limon qədər parçalar alınar, diyirlənər, üzərinə yavaşca basdırılar.
- # Əncirli kökələr yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə aralıq buraxaraq düzölər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, kökələr qızarana qədər bişirilər.
- # Marmeladın üzərinə 1-2 qaşığı su əlavə olunaraq nazıldilər. Kökələr sobadan çıxar çıxılmaz fırçayla sürtölər.
- # İlıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Əncirin islatma suyu atılmaz, içilsə bağırsağ fəaliyyətlərinə qatlıda ol/tapılar.