



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 dağılacaq 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 çıxmaz fırçayla sürtölər.
- # İlıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

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