



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

## Qəlibdə Qozlu Çörək

Kalıpta Cevizli Ekmək



1 paket tez maya  
Yarım su stəkanı ilıq su  
1 su stəkanı ilıq süd  
1 şiriniyyat qaşığı şəkər  
1 yemək qaşığı kərəyağı  
1,5 şiriniyyat qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un

- # Əvvəl bir miqdar un, şəkər və maya quru olaraq qarışdırılır.
- # Sonra yumşaq kərəyağı, süd, su və duz əlavə olunur, barmaq uclarıyla vəsaitlər bir-birinə yedirilir.
- # Çox sərt konsistensiyada olmayan bir xəmir olana danlaq danlaq un əlavə olunur.
- # İstənilən qıvam aldıqdan sonra ən az 5 dəqiqə daha yoğrulur.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, ilıq bir mühitdə 45 dəqiqə gözlənilir.
- # Müddət sonunda qabaran xəmirin havasını almaq üçün bir neçə dövr çevrilir.
- # İçinə yarım ləbləbi böyüklüyündə döyülmüş qoz əlavə olunur, Qoz balanslı yayılana qədər yoğrulur.
- # Xəmir yağlanmış uzun keks qəlibinə qoyulur. İlıq mühitdə 20 dəqiqə qədər gözlənilir.
- # Bir tasin içinə su qoyulur, sobanın altına yerləşdirilir. Soba 200 dərəcəyə nizamlanır.
- # Soba istiləncə çörək xəmiri qoyulur. Çörək qabarıb, qızarana qədər bişirilir.
- # Çörək Qəlibdən çıxarılır. Bir ızgaranın üzərində yarım saat qədər soyudulur.
- # Tam olaraq soyuyunca bir paketə qoyulur. Quru mühitdə 2-3 gün təzəliyini qoruyur.

Soba içində olan su buxar meydana gətirir və çörəyin qurumadan bişməsinə təmin edir.