



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

Cipsli Kökə

Cipsli Çörək



- 1 kibrit qutusu qədər yaş maya
- 1 adət kəsmə şəkər
- 1 çay stəkanı ilıq su
- 1 su stəkanı ayran
- 1 su stəkanı duru yağ
- 2 şorba qaşığı qatıq
- 1 dilim ağ pendir
- 1 adət yumurta
- 1 su stəkanı qırılmış papates cipsi
- 8-10 budaq şüyüd
- 8-10 budaq cəfəri
- Üzəri üçün:
- 1 su stəkanı qırılmış kartof cipsi

- # Yoğurma qabına maya, su və şəkər qoyular. Barmaq uclarıyla vəsait əridilər.
- # Üzərinə duru yağ, ayran, qatıq, yumurta və duz qoyular. Bir çəngəl köməyiylə hamar bir konsistensiyaya sahəyə qədər çırpılar.
- # Danlaq danlaq un əlavə olunaraq orta sərtlikdə bir xəmir yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır və ilıq bir mühitdə yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda xəmirə incə qıyılmış cəfəri, şüyüd, əzilmiş pendir və kartof cipsi əlavə olunur.
- # Vəsaitlər xəmirə dağılana qədər yoğurular. Təkrar üzəri bağlanılır və 20 dəqiqə daha dinlən/istirahət etdirilər.
- # Xəmindən limon qədər parçalar alınır, diyirlənər və qabın içində olan cipsə batırılır.
- # Kökələr yağlanmış nimçəyə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilər.

Bu kökə kartof cipsi yerinə misir cipsi istifadə edilərək də hazırlana bilər.