



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

Qozlu Krak

Cevizli Krak



Yarım paket marqarin
1 ədəd yumurta ağı
1 dilim ağ pendir
1 çay stəkanı qatıq
1 paket qabartma tozu
1 su stəkanı iri çəkilməmiş qoz
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qaşığı çörək otu

- # Yoğurma kabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin, əzilmiş pendir, yumurta ağı, duz və qatıq qoyular, barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayan, yumşaq konsistensiyada xəmir olana qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Ən son qoz əlavə olunur və qoz xəmirə homogen dağılına qədər qısa müddət daha yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, yarım saat qədər dinlən/istirahət etməyə buraxılır.
- # Müddət onunda xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar alınır və 4 barmaq enində çubuqlar edilir.
- # Çubuqlar yağlanılmış nimçəyə düzülür. Üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər sonra çörəkotu səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər qozlu kraklar qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Bu tərif qoz yerinə fındıq ya da yer fındığı istifadə edilərək də hazırlana bilər.