



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

Top Çörək

Top Ėkmek



3 Stəkan ələnmiş un
Yarım spicka qutusu qədər yaş maya
1 Stəkan iliq su
1 Ədəd qənd
1 Çimdik duz

- # Yoğurma qabına iliq su qoyulur. Üzərinə xırdalanmış yaş maya və qənd əlavə olunur. Barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə yavaş-yavaş un əlavə olunur. Duz da qatdıqdan sonra əyri üyrü xəmir əldə edilir.
- # Xəmirin üzərinə nəmli parça örtərək 1 saat dinləndirilir.
- # Zaman sonunda çörək 4 bənzər parçaya bölünür və yumrulaşdırılır.
- # Bişirmə qabına çörək qoyulur, üzərinə 1 çay qaşığı un və 1 çorba qaşığı sudan ibarət olan qarışıq sürülür.
- # 195 dərəcəəcaqda çörəklər qızarana qədər bişirilir.

Not: Hər bir çörək, bir nəfərlik olaraq servis açılır.