



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

## Kəpəkli Çörək

Kepekli Ekmek



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya  
2 Ədəd qənd  
2 Tutam duz  
2 Stəkan kəpəkli un  
6,5 Stəkan un  
3 Stəkan ilx su

- # Mövcud suyun 1 stəkanı yoğurma qabına qoyulur.
- # Üzərinə maya və şəkər qoyulur, barmak uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə əvvəl, ələnmiş kəpəkli un qoyulur.
- # Qalan 2 stəkan su, duz əlavə olunur, normal un yavaş yavaş əlavə olunur yoğrulur.
- # Bütün ləvazimatlar qatıldıqdan sonra 5 dəqiqə qədər yoğrulur, xəmirin üzəri nəmli parça ilə qapıtılır, 1 saat dinləndirilir.
- # Zaman sonunda xəmir 2 – 3 parçaya ayrılır, çörək şəkli verilir, üzərinə kəpək səpilir.
- # Hazırlanan çörək xəmirləri az yağlanmış məcməyiyyə qoyulur. Yarım saat daha dinləndirilir.
- # 210 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış fırında 40 dəqiqə bişirilir.

**Not:** Xəmir yoğurukən əlavə olunan kəpəkli unun, kəpəkləri ələkdə qalır, bu kəpəklər yaş çörəyin üzərinə qonur, beləliklə əlavə olunan kəpək olmaq lazım olmaz.