



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

## Hamburger çöregi

Hamburger Ekmeği



Yarım spıçka qutusu böyüklüyündə yaş maya  
2 Qəhvə stəkanı ilıq süt  
1 Qəhvə stəkanı ilıq su  
1 Çorba qaşığı şəkər  
1 Ədəd yumurta  
1 Qəhvə stəkanı duru yağ  
3,5 Stəkan + 1 çorba qaşığı un  
1 Çay qaşığı duz

- # Su, süt, yumurta, şəkər və maya yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə 3 stəkan un qoyulur, biraz yoğruldukdan sonra duru yağ əlavə olunur.
- # Yağ ilə biraz daha yoğruldukdan sonra qalan un qoyulur, özləşənə qədər yoğrulur. Xəmirin üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Vaxt qurtarınca xəmir 8 eyni parçaya bölünür, yuvarlaqlandırılır üzərinə biraz bastırılır.
- # Az yağlanmış məcməyiye düzülür, 15-20 dəqiqə yer mayasına bırakılır.
- # Əvvəlcədən isidilmiş 210 dərəcə ocaqda 25 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxınca üzərinə biraz su səpilir, bir parça ilə örtülərək soyudulur.
- # Soyuyan çörelər bir salafana qoyulur, salafanın ağzı bərk bağlanılır.

**Not:** Yer mayası: şəkilləndirilmiş mayalı xəmir işinin bişmədən əvvəl məcməyidə üzəri bağlı olaraq dinləndirilməsidir.