



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

Kartoflu Çörək

Patatesli Ekmek



Yarım spıçka qutusu yağ maya
2 Ədəd orta boy kal kartof
1 Çorba qaşığı şəkər
1 Qəhvə qaşığı ilıq süt
1 Çay qaşığı ilıq su
1 Çorba qaşığı duz
3,5 Stəkan un

- # Yoğurma qabına su, süt, şəkər və yağ maya qoyulur, qarışdırılır.
- # Üzərinə nazik yonulmuş pomidor əlavə olunur. biraz qarışdırılır, duz da qatdıqdan sonra un asta asta əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Hazırlanan xəmir 1 saat üzəri örtülü olaraq dinləndirilir.
- # Zaman sonunda çörək xəmiri, varsa yağlanmış düzbucaqlı dörd bucaq bir qəlibə qoyulur,kek qəlibi yoxsa çörək şəklində verilərək yağlanmış məcməyiyə qoyulur.
- # Bu şəkildə 15-20 dəqiqə daha dinləndirilir.
- # 200 dərəcə əvvəlcədən isidilmiş ocaqda 30-35 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxınca soyudulur, naylon bir salafana qoyulur, ağzı bərk bağlanır.

Not: Pomidorlu çörək, çox uzun zaman sonra bilə bayatlaşmadığı üçün bol miqdarda hazırlana bilər.