



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

Qarğıdalı Unu Çörəyi

Mısır Unu Ekmeği



Yarım Spiçka qutusu böyüklüyündə maya
2 Ədəd qənd
1 Çorba qaşığı duz
1,5 Stəkan ilıq su
2 Çorba qaşığı normal un
2,5 Stəkan qarğıdalı unu

- # Yoğurma qabına yarım stəkan su qoyulur, üzərinə şəkər və maya əlavə olunur, əridilir.
- # Qalan su əlavə olunur, duz qoyulur, əvvəl normal un qoyulur yoğrulur, sonra qarğıdalı unu yoğurdukcə əlavə olunur.
- # Xəmir yarım saat üzəri qapalı olaraq dinləndirilir.
- # İşığa dayanıqlı, qapalı bir qab yağlanır, dinlənən xəmir içinə yerləşdirilir.
- # 190 dərəcə ocaqda 40 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxınca biraz soyudulur, qabdan çıxarılır, salafan torbaya, qoyulur bərk bağlanır.

Not: Qarğıdalı unu çörəyi daha çox Qaradəniz bölgəsində əldə edilir. Çox qabarmaz və çox qızarmaz.