



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Qozlu Çörək

Cevizli Ekmek



Yarım spıçka qutusu yaş maya
1 Ədəd yumurta
1 Stəkan qatıq
1 Qəhvə qaşığı ilıq su
1 Avuc döyülmüş qoz
1 Çorba qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı şəkər
1 Çorba qaşığı duz
2,5 Stəkan un

- # Dərin bir qaba maya, ilıq su və şəkər qoyulur, qarışdırılır, Üzərinə qatıq, duz, yumurtanın ağ, un qoyulub yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə qapalı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Xəmir yemək qabı iriliyində açılır, 1 çorba qaşığı yağ gəzdirilib qoz səpilir, rulo yapılır.
- # Yarım saat dinləndirilir, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # 200 dərəcə ocaqda 35 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxınca soyudulur, naylon bir salafana qoyulur bərk ağzı bağlanır.

Not: Qozlu çörək duru yağ əvəzinə, kərə yağı ilə də hazırlana bilər.