



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

Çörək Dolması

Ekmek Dolması



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
7 Stəkan un
2 Ədəd qənd
2 Stəkan su
1 Tutam duz
1 Ədəd yumurta
İç ləvazimatı üçün
500 qr. Quzu quşbaşı
4 Yemək qaşığı duru yağ
2 Ədəd baş soğan
2 Ədəd pəmidor
1 Çay qaşığı bibər tamatı
Duz, qara bibər

- # Xəmir yoğurma qabına yağ maya parçalanaraq q oyulur, üzərinə şəkər və 1 stəkan ilıq su qoyulur.
- # Maya və şəkər yaxşıca əridildəqdən sonra, yumurtanın ağı, duz, qalan 1 stəkan ilıq su əlavə edilir qarışdırılır. Un yedirərək qatılır, qıvamlı bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmirin üzəri örtülü olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır, duru yağ və ət qovrulur, ət suyunu sovurunca çox incə doğranmış baş soğan qatılır.
- # Soğan da bişincə qabığı soyulmuş, noxud böyüklüyündə doğranmış pəmidor əlavə olunur.
- # Pəmidor bişincə, bibər tamatı, duz qara bibər qatılır, 5 dəqiqə daha bişirilir, ocaqdan alınır.
- # İç soyurkən, dinlənmiş xəmir 8 parçaya bölünür, top çörək şəkli verilir, yağlanmış nimçəyə düzülür, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür. 210 dərəcə sobada çörəklər qızarana qədər bişirilir.
- 3 Sobadan çıxınca üzərinə çox az su səpilir.
- # Soyuyunca, üzəri qapaq kimi kəsilir və içi boşaldılır.
- # Oyulmuş çörəklərə, hazırlanan, soyulmuş iç, suyu süzülərək pay edilir.
- # Kəsilən qapaq, çörək dolduqdan sonra örtülür.
- # Soba nimçəyinə düzülür, sobaya təkrar verilir 5-10 dəqiqə sonra çıxarılır. Xidmət boşqabına alınır, kənarlarına, içi sulu qismi gəzdilir.
- # İsti xidmət edilir.

Not: Çıxarılan çörək içləri, qurtularaq küftə içi olaraq dəyərləndirilə bilər.