



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

Kartof Kökəsi

Patates Çöreği



4 Xaşlanmış kartof
1 Yumurta
1 Armud stəkan qatıq
1 Armud stəkanğünəbaxan yağı
1 Armud stəkan zeytun yağı
Aldığı qədər un
Kibrit qutusu qədər yaş maya
İçə üçün,
Yarım dəmət cəfəri
1 Stəkan rəndələnmiş ağ pendir

- # Yaş maya 1 armud stəkan ilıq su içində 1 ədəd qəndlə qarışdırılır.
- # Mayanın üzərinə rəndələnmiş kartof, yumurtanın ağ, qatıq, yağ və un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Yoğrulmuş xəmirin üzəri örtülərək iki saat qədər ilıq ortamda dincəldirilir.
- # Dincələn xəmir dördə bölünür.
- # Açılan hər parça üçbucaq olaraq 6 yada 7 parçaya kəsilir. (siqaret piroğu kimi)
- # Üçbucağın qalın tərəfinə cəfəri, pendir qarışımı qoyaraq siqaret piroğu kimi sarılır.
- # Üzərinə yumurta sarısı sürülür, yağlanmış məcməyiyə düzülür.
- # 190 dərəcə əvvəldən qızdırılmış ocaqda, üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Bu çörək yaş maya əvəzinə droj da istifadə edərək də hazırlana bilər. Ölçüləri eyni qala bilər.