



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

Qozlu Kəkəsi

Cevizli Çörek



Alabildiği qədər un
1 Stəkan sütün
1 Yumurta
1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Stəkan ilıq su
1 Ədəd qənd
1 Şəkər qaşığı duz
1 Stəkanı günəbaxan yağı
İçisi üçün;
100 qr döyülmüş qoz
1 Stəkanı günəbaxan yağı
1 Yemək qaşığı un
1 Qəhvə fincanı su

- # Maya ilıq su və qənd ilə qarışdırılaraq əridilir.
- # Sütün, yumurta, günəbaxan yağı, duz əlavə olunur, qıvamını Alana qədər un əlavə olunur.
- # Qatıqla işləmi qurtaran xəmir ilıq ortamda üzəri bağlanılaraq 2 saat dinədirilir.
- # Dinlənmə sonrasında xəmindən limon yekəliyində parçalar qopardılır.
- # Prçalar barmaq ucları ilə tort tabağı yekəliyində açılır.
- # Açılan xəmirə əvvəl duru yağ sürülür, sonra qoz qoyulur, boxcar şəklində qatdalanır. Qat yeri alta gələcək şəkildə, yağlanmış məcmiyəyə düzülür.
- # Üzərinə unlu su sürülür. Orta hərarətli fırında qızana qədər bişirilir.

Not: Bu çörek xaşxaş əzməsi ilə də yapılabilir.