



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

Təndir Kəkəsi

Tandır Çörəği



- 3 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan ağ pendir rəndəsi
- 1 Stəkan duru yağ
- 1 Stəkan qatıq
- 3 Stəkan un
- 5-10 Şüyüd
- 5-10 Dəl cəfəri
- 1 Paket droj tozu
- 1 Çay qaşığı reyhan qurusu

- # Yumurtalar yaxşıca çirpilir. Üzərinə qatıq. Yağ, pürüzsüz bir xal alana qədər çirpilir.
- # Pendir rəndəsi, nazik qıyılmış cəfəri, şüyüd, un, reyhan otu və axırda droj tozu qonaraq qarışdırılır.
- # Yağlanmış orta yekəlikdə yuvarlaq bir fırın məcməyisinə bu qarışım tökülür.
- # 180 dərəcə fırında təxminən 45 dəqiqə bişirilir.
- # Biraz ılıqdan dilimlənir. servis yapılır.

Not: Bu çörəyi kartof. Kalbasa zeytin qoyaraq. zənginləşdirmək mümkündür.