



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

Bazar Poğaçası

Çarşı Poğaçası



2 Yumurta
200 gr. margarin
1 Kibrit qutusu qədər maya
1 Fincan ilıq su
1 Ədəd qənd
1 Dadlı qaşığı duz
ala bildiyi qədər un
1 stəkan pendir
Yarım dəmət cəfəri
1 Yemək qaşığı çörək otu

- # Un ortası havuz şəkilində açılır, ilıq su, şəkər, yaş maya qoyulur.
- # Bir az qarışdırılır, 5 dəqiqə gözlənilir.
- # Çox sərt olmayacaq qıvama gələncə qədər un əlavə olunur.
- # Xəmir əldə edildikdən sonra yarım saat dincəldirilir.
- # Dincəlmiş xəmindən, limondan bir az kiçik parçalar qopardılır.
- # Yuvarladıqdan sonra, əlin yan kənarı ilə ortasına nov açılır.
- # Bu nova pendirli iç qoyulur.
- # Poğaçə ikiye qatlanır, əlin yan kənarı ilə ucu örtülür.
- # Üzərinə yumurta sarısı və çörək otu qoyulur, məcməiyə düzülür.
- # 175 dərəcə ocaqda qızarıncaya qədər bişirilir.

Not: Əgər vaxt var isə məcməiyə düzüldükdən sonra yarım saat dincəldirilsə daha gözəl qabarır.