



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

Poğaçə

Poğaçə



2 Ədəd yumurta
1 Stəkan qatıq
Yarım stəkan duru yağ
1 Paket karbonat tozu
1 Çay qaşığı duz
Alabildiği qədər un
Çörəkotu
1 Balaca qəlib pendir
8 – 10 Dəstə cəfəri

1 Yumurtanın bütünü, 1 yumurtanın ağı, qatıq, yağ, dorj, duz az az un qoyularaq yoğrulur. Xəmir ələ yapışmayacaq bir qıvam alan qədər yoğurma işləmi sürdürülür. 1 saat dinləndirilir.

Yarım limon yekəliyində parçalar qopardırılır. Çalışma təzəgahında barmaq uclarıyla çay nəlbəkisi yekəliyində açılır.

Ortasına rəndələnmiş pendir və nazik qıyılmış cəfəri qoyulub, tam ortasından qatdalanır. Bu işləm xəmir bitənə qədər təkrarlanır.

Poğaçələr yağlanmış məcməyiyə düzülür. Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülüb, çörək out səpilir. 190 dərəcə fırında qızarana qədər bişirilir.

Not: Arzu edilirsə, ləvazimata 1 çay qaşığı mahləp də qoyula bilər.