



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

## Xaşxaşlı Kökə

Haşhaşlı Çörək



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya  
1 Ədəd yumurta  
5,5 Stəkan un  
2 Qəhvə fincanı qatıq  
2,5 Stəkan ilıx süt  
2 Ədəd qənd  
1 Çay qaşığı duz  
16 Çay qaşığı xaşxaş əzməsi  
1/3 stəkan günəbaxan yağı  
1 Stəkan ilıx su

# Qatıq qabına ilıx su alınır, üzərinə xırdalanmış yaş maya və qənd qoyulur, şəkərlər əriyənə qədər barmaq uclarıyla qarışdırılır.

# Üzərinə yumurtanın ağı, qatıq, ilıx süt, duz və yavaş yavaş un əlavə olunaraq yoğrulur, xəmir yaxşıca özləşənə qədər yoğurma qabının ağzı yaş bir parça ilə qapadılaraq 1 saat dinləndirilir.

# Bu arada xaşxaş əzməsi və duru yağ bir qabda qarışdırılır.

# Zaman bittiqdə xəmir 16 bərabər parçaya bölünür və hər parça bir yemək tabağı yekəliyində açılır.

# Şotkayla, xaşxaşlı yağ açılan yufqaya sürülür rulo yapılır və bir ucunu tutaraq digər ucu ətrafına sarılaraq şəkil verilir.

# Bütün parçalar bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, yağlanmış məcməyiye düzülür, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür. 1 saat daha məcməyide dinləndirilir. 175 dərəcə fırında 35 dəqiqə bişirilir.

**Not:** Daha dadlı bir çörək istənilsə qənd sayı 6 ədədə qədər artərəla bilər.