



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

Diyarbəkir Kəkəsi

Diyarbakır Çöreği



1 Stəkanı ilıq süt
Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Yemək qaşığı şəkər
Yarım stəkan zeytin yağı
1 Yemək qaşığı susam
1 Yemək qaşığı çörək otu
1 Yemək qaşığı mahləp
1 Şəkər qaşığı duz
Alabildiği qədər un
1 Ədəd yumurta

- # İliq sütə maya və şəkər əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə bir miqdar un əlavə olunur yoğrulmaya başlanır.
- # Çörək otu, mahtəp, duz, susam qatılır, biraz qarışdırılır, zeytin yağı və əridilmiş margarin əlavə olunur.
- # Orta bərklikdə bir xəmir əldə edəne qədər un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Xəmir 1 saat dinləndirildiqdən sonra, mərdanə ilə 1 barmaq qalınlığında açılır. Çay tabağı yekəliyində kvadrat parçalar bıçaqla kəsilir.
- # Yağlanmış fırın məcməyiyisinə sürülür. 185 dərəcə fırında üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Bu çörək Diyarbəkirdə özəl günlər üçün, ikram olaraq hazırlanır.