



Ay Kökəsi

Ay Çöreği



- Yarım kbrit qutusu qədər yaş maya
- 2 Armud stəkan şəkər tozu
- 2 Ədəd yumurta
- 5 Stəkan un
- 1 Armud stəkan duru yağ
- 1 Stəkan ilıq süd
- İçəi Üçün
- 10 Yemək qaşığı süd
- 1,5 Çay qaşığı şəkər tozu
- 5 Yemək qaşığı kışmış
- 1 Yemək qaşığı kakao
- 6 Yemək qaşığı qaleta unu
- 2 Ovuc üyüdülmüş qoz ləpəsi
- 1 Çay qaşığı vanil (valilin)
- 1 Çay qaşığı yeni bahar
- 1 Çay qaşığı tarçın

- # Çuxur bir boşqaba ilıq süd, şəkər tozu və maya qoyulur, şəkər tozu və maya əriyənə qədər qarışdırılır. Üzərinə 1 tam yumurta və digərlərinin ağı qoyulur, 3 stəkan un əlavə olunur və yoğrulur.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır və 1 saat dinlənməyə buraxılır.
- # Xəmir dinlənikən iç hazırlanır. Kiçik bir qazana qaleta unu, süd, şəkər tozu, üzüm, kakao, qoz ləpəsi qoyulur və batıq atəşdə azca bişirilir.
- # Ocaqdan alınır, üzərinə bir bir çay qaşığı vanil, yeni bahar və tarçın əlavə olunur, qarışdırılır, soyumağa buraxılır.
- # Dinlənən xəmir 20 bərabər hissəyə bölünür, hər biri şirinyat bışqabından bir az kiçik, oval olaraq açılır, açılan xəmirin geniş tərəfinə 1 qaşığı iç qoyulur, kənar boyu uzadılır, rulo şəklində bükülür, ucları basdırılır, aypara şəklində əyən verilir.
- # Yağlanmış nimçəyə bütün ay kökələri düzülür, nimçəyin içində - dəqiqə dinləndirilir. Dinlənmə sonrasında, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür. Soyuq sobaya qoyulur, 190 dərəcədə dəqiqə bişirilir.

Not: İç ləvazimatına qoz əvəzinə fındıq istifadə oluna bilər. Kökənin üzəri yumurtalandıqdan sonra, üzərinə fındıq rəndəsi səpilə bilər.