



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

Cemli Kökə

Reçelli Çörək



1 Stəkan ilıq süd
1 Ədəd yumurta
Yarım kibrit qutusu qədər yağ maya
1 Qəhvə fincanı şəkər tozu
Yarım qəhvə fincanı günəbaxan yağı
4-5 Stəkan un
18 Çay qaşığı suyu süzölmüş cem
4-5 Yemə qaşığı cem suyu

- # İliq südə şəkər tozu və yağ maya qoyulur qarışdırılır, üzərinə mövcüd undan bir miqdar əlavə edilir yoğrulur, yağ əlavə edilir, bir az daha yoğrulduqdan sonra qalan un əlavə olunur.
- # Xəmir özləşənə qədər yoğrulduqdan sonra, üzəri örtülür cə həcmi 2 qatı olana qədər dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmir 18 bərabər parçaya bölünür.
- # Hər parçanın ucundan açmadan əvvəl fındıq qədər parçalar qopardılır.
- # Oxlovla xəmir tort qabından kiçik yumru açılır, tam ortasına ayrılan kiçik xəmir parçası qoyulur, basdırılır, bunun da üzərinə 1 çay qaşığı cem qoyulur.
- # Xəmir kənarlarından ortaya doğru toplanır, iki ovuc arasında top şəkli verilir və üzərinə basdırılır. (Hamburger çörəyi şəkli verilir.)
- # Kökələr yağlanmış nimçəyə düzülür. Nimçəyə 20 dəqiqə gözlədikdən sonra 190 dərəcə əvvəlcədən az qızdırılmış sobada 35 dəqiqə bişirilir.
- # Sobadan çıxınca istiykən üzərinə cem suyu fırça ilə sürülür.
- # Soyuyunca xidmət edilir.

Not: Xəmiri açmadan əvvəl, az xəmir ayırmanın məqsədi, cem qoyacaq bölgəyi qalınlaşdırmaqdır