Badımcanlı Kökə

Patlıcanlı Çörek



Yarım Paket marqarin (125 qr.)
1 Armud stəkan duru yağ
1 Armud stəkan qatıq
1 Yemək qaşığı sirkə
1 Ədəd yumurta ağı
Ala bildiyi qədər un
1 Paket pakmaya
1,5 Çay qaşığı duz
İçi üçün:
2 Ədəd badımcan
150 qr. Qiymə
1 Stəkan qoz
5 Yemək qaşığı duru yağ
Yarım dəst cəfəri
1 Çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurtanın sarısı
1 Yemək qaşığı kökə otu

Badımcanların qabığları soyulur, zər şəklində doğranır, 5 Yemək qaşığı duru yağda qovrulur, başqa bir qazanda qiymə yağsız olaraq yağlanır.
Qovrulan badımcan və qiymə bir qabda birləşdirilir, üzərinə duz və döyülmüş qoz əlavə olunur, ilk istiliyi çıxınca, doğranmış cəfəri qatılır.
İç soyurkənxəmir hazırlanır. Otaq istiliyində yumuşamış marqarin, duru yağ, qatıq, sirkə, yumurta ağı, barmaq ucları ilə qarışdırılır. Üzərinə duz, pakmaya və az-az un əlavə olunur, yoğrulur.
Orta sərtlikdə ki xəmir, üzəri bağlı olaraq ən az yarım saat dinləndirildikdən sonra 4 bərabər hissəyə bölünür.
Hər xəmir parçası uzunlamasına yarım santimetr qalınlığında açılır, kənarları kəsilərək düzgün dördbucaqlı şəkli verilir. (kəsilən parçalar bölünərək xəmirin üzərinə dağıdılır).
Dördbucaq xəmirin uzun kənarına badımcanlı iç qoyulur, rulo hazırlanır, üzərinə yumurta sarısı sürülür, kökə otu səpilir, bir barmaq qalınlığında bıçaqla dilimlənir. 185 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Xəmirdə bulunan sirkə kökənin bərk olmasını təmin edər.