



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

Çörək Dadlısı

Ekmek Tatlısı



Kərə yağı
8-9 dilim bayat çörək
2 Stəkan süd
1 Armud stəkan kişmiş
2 Ədəd yumurta
2 Qəhvə fincanı şəkər tozu
1 Çay qaşığı tarçın

- # Kişmişlər , şişməsi üçün yarım saat suda isladılır.
- # Yumurtalar qırılır, şəkərlə bir az qarışdırıldıqdan sonra süd və tarçın əlavə olunur, ləvazimatlar bir birinə qarışması üçün yaxşıca çırpılır.
- # Bir barmaq qalınlığındakı bayat çörək dilimlərinə, incə şəkildə kərə yağı sürülür.
- # Kərə yağlı çörək dilimləri, orta boy ocaq qabına düzülür.
- # Çörəklərin üzərinə südlü qarışım gəzdirilir.
- # Ən üstə də isladılmış süzülmüş kişmiş səpilir.
- # 180 dərəcə çörəklər suyunu sovurana qədər bişirilir.
- # Otaq istisində 1-2 sat soyudulur, xidmət edilir.

Not: Bu tərif İngilis usulüdür.