



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

Gözləmə

Gözləmə



Kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya
2 Stəkan ilıq su
1 Yemək qaşığı duru yağ
2 Ədəd qənd
5 Stəkan un
1 Çay qaşığı duz
İçə üçün
1 Stəkan duru yağ
Rəndələnmiş ağ pendir

- # Yoğurma qabına yaş maya, qənd və ilıq su qoyular.
- # Maya və qənd əriyəne qədər barmaq ucları ilə qarışdırılar.
- # Üzərinə duru yağ, duz, yoğurduqca əlavə etmək şərti ilə un əlavə olunur, bir az yoğrulur. (orta yumuşaqılıqda hazırlanar.)
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 40-45 dəqiqə dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya ayrılar.
- # Hər parça kiçik nimçə qədər açılar, 1-2 yemək qaşığı duru yağ tökülər, hər tərəfinə yayılar.
- # Yağlı səthinin üzərinə rəndələnmiş pendir səpilər. Əvvəlcə sağ və sol kənarlar üst üstə gələcək şəkildə qatlanır.
- # Düzbucaqlı bir şəkil əldə edilər.
- # Az yağlanmış teflon tavada əvvəlcə bir üzü çəhrayılşana qədər bişirilər, sonra çevrilib digər üzü bişirilər. İsti ya da ilıq olaraq xidmət edilər.

Not: Gözləmə fərqli içərlə hazırlana bilər. İç bir kənara qoyub, digər tərəf üzərinə bağlanaraq, yarım dairə şəklində də bişimləndirilə bilər.