Sarmısaqlı Çörək

Sarımsaklı Ekmek



Yarım kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya (pakmaya)
1,5 Stəkan ilıq su
1 Yemək qaşığı toz şəkər
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı duru yağ
5 Diş sarmısaq 2 Çay qaşığı duz
Alabildiyi qədər un
1 Yemək qaşığı çörək otu

Yoğurma qabına, yaş maya ilıq su, şəkər tozu, yumurtanın ağı qoyular, qarışdırılar.
Üzərinə duzun yarısı, bir miqdar su, duru yağ əlav olunar, yoğrular.
Orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilincə qalan duzla döyülmüş sarmısaq qatılar.
Bir az daha sarmısaqla birlikdə yoğurduqdan sonra, xəmir üzəri bağlı olaraq 1 saat de
Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya ayrılar, top şəkli verilər, üzəri bağlı olaraq 20 dəqiqə daha dinləndirilər.
Müddət sonunda bir az daha qabaran toplar bir daha yuvarlanaraq yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlı olaraq düzülər.
Üzərinə ayrılan yumurta sarısı fırça ilə sürtülər. Ən üstə çörək otu səpilər.
Əvvəlcədən bir xyli qızdırılmış sobaya sarmısaqlı çörəklər qoyular.
Üzəri tünd qırmızı olana qədər bişirilər.
Çörək sobadan çıxıb soyuyunca neylon pakete qoyular.

Not: Sarmısaqlı çörək, pendir, sasiska, zeytun bərabərində ikram edilə bilər.