



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

Kəkikli Kökə

Kekikli Çörək



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
2 Ədəd qənd
1 Stəkan ilıq su
1 Stəkan qatıq
Yarım stəkan zeytun yağı
1 Ədəd yumurta
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Alabildiği qədər un
İçi üçün
2 Stəkan tulum (dəri) pendiri
1 Yemək qaşığı dolusu kəkik
5 Yemək qaşığı zeytunyağı
1 Ədəd orta boy baş soğan
Çörək otu, susam

- # Yoğurma qabına yaş maya, yumurtanın ağ, ilıq su, qənd, qatıq, duz qoyular, ləvazimatlar bir birinəyə dizdirilər.
- # Üzərinə yedizdirərək bir miqdar un qoyular yoğrular, zeytun yağı əlavə olunarr, yumuşaq olacaq şəkildə un miqdarı ayarlanar.
- # Xəmir dinlənərkən, içi hazırlanar, yuyulmuş tulum pendirin üzərinə çox incə doğranmış soğan, kəkik və zeytun yağı əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar.
- # Dinlənən xəmir 24 bərabər parçaya bölünərək bezlə edilər.
- # Hər bezə şiriniyyat qabı böyüklüyündə açılar, açılan xəmir, barmaq ucları ilə isladıldıqdan sonra, hazırlanan kəkikli içdən 1 şiriniyyat qaşığı qədər alınar, su ilə isladılansəminin hər tərəfinə basdırılaraq qoyular, paket hazırlar kimi, xəmir əvvəlcə sağından, solundan, sonra yuxarıdan, aşağıdan qatlanar.
- # Qatlanan qisim yağlanmış nimçəyin altına gələcək şəkildə qoyular.
- # Bütün kökələr aralıqlı olaraq düzülər.
- # Ayrılan yumurta sarısı bir az sulandırılaraq fırça ilə kökələrə sürtülər. Üzərinə çörək otu və susam səpilər.
- # Soyuq sobaya nimçə qoyular, 190 dərəcə kökələrin üzəri qızarana qədər bişirilər. İliq olaraq xidmət olunar.

Not: Bu tərifin orijinalı, tulum pendiri istifadə edərək hazırlanar. Tulum pendiri yox isə kökələr çökək pendiri istifadə oluna bilər.