



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

Tökmə Kökə

Dökme Çörək



Yarım kibrit quusu qədər yaş maya
1 Qəhvə fincanı ilıq su
1 Qəhvə fincanı pudra şəkəri
Yarım stəkan ilıq süd
2 Ədəd yumurta
3 Stəkan un
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi
1 Çay stəkanı kişmiş
Üstü üçün:
1,5 Qəhvə fincanı un
1 Qəhvə fincanı süd
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Qəhvə fincanı pudra şəkəri
1 Paket vanil
2 Çay qaşığı kakao
Yarım çay qaşığı karbonat

- # Yoğurma qabına yaş maya , su, süd, tam yumurta, digər yumurtanın ağı, pudra şəkəri qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə mövcudunun yarısı qoyular, qarışdırıldıqdan sonra duru yağ və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, qalan un yoğurduqca qatılır, ən son ayırd edilmiş, yuyulmuş üzüm əlavə olunur.
- # Xəmir üzəri örtülü olaraq yarım saat dinləndirilər.
- # İstiyə dayanıqlı şüşə soba qabı ya da kiçik kənarlı bir nimçə yağlanar, üzərinə dinlənen xəmir tökülər, lazım gələrsə barmaq ucları ilə isladılaraq nimçəyin yanına yayılır
- # Xəmirin üzərinə, ayrılan yumurta sarısı sürtülər, onun da üzərinə süd, duru yağ, un, pudra şəkəri, kakao, karbonat, vanildən ibarət olan qarışım tökülər.
- # Nimçə soyuq sobaya qoyular. 200 dərəcə sobada bişirilər. (təxminən 35 dəqiqə).
- # Kökə sobadan alınar, soyunca kibrit qutusu böyüklüyündə kəsilərək xidmət olunur.

Not: Tökmə kökə təzələyini, çox qısa müddət mühafizə etdiyi üçün tez istehlak olunmalıdır.