



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

## Zeytunlu Kokə

Zeytinli Çörək



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya  
1,5 Stəkan süd  
2 Ədəd qənd  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 Çay stəkanı duru yağ  
Yarım dəst dəreə otu  
2 Ədəd yumurta  
Alabildiği qədər un  
1 Stəkan zeyrun əzməsi  
Çörək otu

- # Çuxur bir qaba yaş mya, qənd, bir yumurtanın hammısı, digər yumurtanın sarısı qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
  - # Üzərinə sapları atılmış, yarpaqları incə doğranmış dəreə otu duru yağ, duz və yoğrduqca un əlavə olunur.
  - # Ələ yapışmayacaq yumuşaqlıqda ş qıvam alana qıdır un əlavə olunur və yoğrular. Üzəri örtülü olaraq 1 saat dinləndirilər.
  - # Dinlənən xəmir 28 bərabər parçaya bölünər. Hər parça nəlbəki böyüklüyündə oxlov ilə yada barmaq ucları ilə açılar.
  - # Ortasına 1 çiriniyyat qaşığı qədər zeytun əzməsi qoyular, ağızı büzülərək bağlanar, tərs tərəfi yağlanmış nimçəyə qoyular.
  - # Bütün parçalar eyni şəkildə hazırlanar və bütün kökələr aralıqlı olaraq nimçəyə düzülər.
  - # Kökələr, nimçədə yarım saat qədər dinləndikdən sonra üzərlərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülər və çörək otu səpilər.
  - # Nimçə soyuq sobaya qoyular, 200 dərəcəyə ayarlanar. Kökələr qızarana qədər bişirilər. Təzə olaraq xidmət olunar.
- [size=9:cd787ec31a][size:cd787ec31a]

Not: Zeytun əzməsi mövcud deyilsə, tumları çıxarılmış zeytun, incə incə doğranaraq ya da robottan keçirərək də eyni xərc əldə edilmiş olar.