



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

Pendirli Ay Qoğalı

Peynirli Ay Poğaçası



200 Qr. Marqarin
2 Qəhvə fincanı duru yağ
4 Qəhvə fincanı qatıq
2 Ədəd yumurta
2 Şiriniyyat qaşığı mahlep
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Paket qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un (6,5 su stəkani)
İç Vəsaiti;
2 Su stəkani ağ pendir rəndəsi
8 - 10 budaq cəfəri
Çörək otu

- # Qarışdırma qabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin, duru yağ, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın ağı, qatıq, mahlep, duz, qabartma tozu qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə yoğurduqca un əlavə olunur, orta yumşaqılıqda xəmir əldə edilir. Bağlı olaraq yarım saat dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmindən yarım limon böyüklüyündə parçalar alınır, mərdanə ilə çay qabından bir az böyük, yüngül oval şəklində açılır.
- # Açılan xəmirin geniş yerinə, pendirli, cəfərilə xərc uzunlamasına qoyular, rulo edilir, iki ucu yaxınlaşdırılaraq ay şəkli verilər, yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Aralıqlı düzülən ay qoğallarının üzərinə az süd ilə nazıldılmış yumurta sarısı fırçayla sürtülüb, çörək otu səpilər.
- # Yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı olaraq düzülər. Əvvəldən yüngül isidilmiş 170 dərəcə sobaya verilər. Üzəri qızarana qədər bişirilər. (təxminən olaraq yarım saat)
- # Bir az dinləndikdən sonra, ilıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Xəmir işlərinin üzərinə çırpılmış qatıq sürmək, yumurta sarısı kimi qızardar.