



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

Latin Kökəsi

Latin Çöreği



1 Stəkan qarğadəli unu
3 Stəkan un
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı qatıq
Yarım çay stəkanı duru yağ
1 Çay qaşığı karbonat
1 Çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Yumurta
İçi üçün:
Yarım stəkan qiymə (80 qr.)
2 Ədəd xaşlanmış kartof
2 Ədəd göy bibər
Yarım çay stəkanı duru yağ
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz

Qazana 1 stəkan su qoyulur, üzərinə su soyuq olduğunda qarğadəli unu əlavə olunur. Orta atəşli ocaqda qarışdıraraq qarğadəli ununun bulamac olması əldə edilir.

Qarğadəli unu bulaması soyuyarkən içi hazırlaır. Qazana duru yağ qoyulur, orta atəşdə qızınca qiymə atılır.

Qarışdırılaraq bişirilən qiymə suyunu sovurunca, çox incə doğranmış göy soğan, sarmısaq və bibər əlavə olunur.

Ləvazimatlar bişincə rəndələnmiş kartof, qara bibər və duz qatılır, atəşin üzərində bir neçə dəfə qarışdırıldıqdan sonra ocaqdan alınır, soyumağa buraxılır.

İç soyuyarkən xəmir hazırlanır. Yoğurma qabına soyuyan qarğadəli bulamacı, yumurta, duru yağ və qatıq qoyular, qarışdırılır.

Üzərinə yedirərək un, karbonat və duz əlavə olunur, yumuşamağa yaxın bir xəmir hazırlanır. (20 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirilir.)

Dinlənən xəmir 2 parçaya ayrılır. Hər parça mərdanə ilə yarım santimetr qalınlığında açılır.

Açılan xəmir, ağız geniş stəkan ilə dairə şəklində kəsilir. Dairənin yarısına kartoflu, qiyməli içdən bəş eləyəcəyi qədər qoyulur, poğaça kimi bağlanır.

Bütün kökələr bu şəkildə hazırlanır, yağlanmış soba nimçəyinə düzülür. Üzərinə çırpılmış yumurta sürtülür.

Əvvəlcədən az qızdırılmış 170 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir. İliq olaraq xidmət edilir.

Not: Latin kökəsinin orjini Kolumbiyad'dır. Latin ölkələrində qarğadəli unu əvəzinə, qırılmış qarğadəli ilə bu kökə hazırlanır. Cəfərili sarmısaqlı bir dib sous ilə ikram edilir