



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

## 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 hazırlaar. 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 mərđanə 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 düzülər. Üzərinə çırpılmış yumurta sürtülər.

# Əvvəlcədən az qızdırılmış 170 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər. İliq olaraq xidmət edilər.

**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