



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

Mayalı Qoğal

Mayalı Poğça



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Stəkan ilıq süd
2 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyat qaşığı şəkər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
1,5 Stəkan çökəkək pendiri
Yarım dəst doğranmış cəfəri
Üzəri üçün
Çörək otu

- # Yoğurma qabına ilıq süd, yaş maya və şəkər qoyular. Barmaq ucları ilə qarışdıraraq yaş maya əridilər.
- # Üzərinə duz, 1 yumurta, 1 yumurtanın ağ, duru yağ və yoğurduqca un əlavə olunur.
- # Xəmirin üzəri bağlanır, bir saat ilıq mühitdə dinləndirilər.
- # Xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar qopardılar. (təxminən 40 ədəd)
- # Hər parça nəlbəki böyüklüyündə barmaq ucları ilə açılar, dairənin yarısına çökəkək və doğranmış cəfəri qarışımı qoyular, bağlanır, kənarları yaxsıca basdıraraq yapışdırılar.
- # Yağlanmış soba nimçəyini bütün qoğallar az aralıqlarla düzülər. Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülərvə çörək otu səpilər.
- # Nimçə soyuq sobaya qoyular. Soba 180 dərəcəyə ayarlanarş üzəri çəhrayı rəngi alana qədər bişirilər. Ilıq olaraq xidmət olunur.

Not: Xəmirin oxlov əvəzinə barmaq ucları ilə açılması, qoğalın daha qabarıq olmasını təmin edər.