



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

## Dadlı S Kökə

Tatlı S Çörək



1 Kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya  
2 Ədəd yumurta  
1 Qəhvə fincanı ilıq süd  
1,5 Qəhvə fincanı şəkər  
2 Qəhvə fincanı duru yağ  
1 Qəhvə fincanı qırmızı meyvə suyu  
4,5 Stəkan ələnmiş un  
İçə üçün:  
Yarım kq. Albalı  
Yarım stəkan şəkər

- # Mövcudunun yarısı düz bir zəminə alınır, ortası hovuz kimi açılır. Oraya ilıq süd, yaş maya və şəkərdən bir az qoyulur.
- # Maya əriyincə yumurtalar qırılır, duru yağ, meyvə suyu, qalan toz şəkər və yedirərək un əlavə olunur, bir müddət yoğrulur.
- # Bütün mayalı xəmirlərdə olduğu kimi xəmir, üzəri bağlı olaraq 1-1,5 saat dinləndirilir. Dinlənən xəmir 16 bərabər parçaya bölünür. Hər parça mərdanə ilə kiçik qayıq qabı böyüklüyündə açılır.
- # Açılan xəmirin geniş tərəfinə uzunlamasına, tumları çıxardılmış və bir az bişirilmiş albalı qoyulur, üzərinə 1 şiriniyyət qaşığı qədər toz şəkər gəzdirilir.
- # Rulonun ucları ayrı yönərdə bükülərək S şəklində verilir.
- # Bütün kökələr eyni şəkildə hazırlanır, yağlanmış nimçəyə aralıqlarla düzülür.
- # Kökələr soyuq sobaya qoyulur, soba 190 dərəcəyə ayarlanır. Qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxanca üzərinə dərhal pudra şəkəri səpilir.
- # İllıq olaraq ikram edilir.

**Not:** Bu kökələrin qızarması üçün, hər hansı bir ləvazimat sürtməyə ehtiyac yoxdur. Şəkərli, mayalı xəmirin quruluşu, üstünün qızarması üçün uyğundur.