



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

Hörgü Kökə

Örgü Çörək



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Şiriniyyat qaşığı şəkər tozu
2 Ədəd yumurta
2 Çay stəkanı süd
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Stəkan kaşar pendir
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı pul bibər
4 Stəkan un
1 Yemək qaşığı çörək otu

Yoğurma qabına ilıq süd, yaş maya və şəkər qoyular, şəkər əriyincə bir tam yumurta, digər yumurtanın ağı, duru yağ, duz, qırmızı pul bibər və yedizdirərək un əlavə olunur, yoğrular.

Xəmir yoğruilaraq qıvamını alınca, rəndələnmiş kaşar pendiri əlavə olunur, yoğrular, üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilər.

Qabaran xəmir 16 bərabər parçaya bölünər. Hər parça 3 bərabər parçaya bölünər, barmaq uzunluğunda yuvarlanaraq çubuq edilir.

3 çubuq yan yana qoyular, uc tərəfləri bir birinə tutdurular, saç hörgüsü edilir, digər ucları tutdurular.

Bütün hörgü kökələr bu şəkildə hazırlanar. Yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər.

Sobaya qoymadan əvvəl 20 dəqiqə daha dinəndirilər. Kökələrin üzərinə ayrılarn yumurta sarısı sürülər, çörək otu səpilər. Əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobaya nimçə qoyular, üzəri qızarana qədər bişirilər.. ilıq olaraq ikram edilir.

Not: Hörgü kökənin xəmiri daha çox parçaya bölünərək də hazırlana bilər. Bu şəkildə kökələr daha kiçik və bir az quru olar.