



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

Sosiskalı Kökə

Sucuklu Çörek



1 Şiriniyyat qaşığı toz maya
1 Şiriniyyat qaşığı şəkər
1 Stəkan ilıq süd
Yarım stəkan duru yağ
1 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
16 dilim sosiska
1 Stəkan rəndələnmiş kaşar pendir
Üzəri üçün:
1 Şiriniyyat qaşığı susam

Yarım stəkan ilıq suya şəkər və toz maya qatılır, qarışdırılır, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə qabarması üçün gözlədilər.
Çuxur bir qaba, qabarmış toz maya, ilıq süd, yumurtanın ağı, duru yağ, duz və yumuşaq bir qıvam alana qədər ələnmiş un qoyular, yoğrular.
Xəmir üzəri örtülü olaraq 1,5 saat dinləndikdən sonra, 16 bərabər parçaya bölünər, hər parça ovuc arasında yuvarlanar.
Hər parça unlanmış zəmin üzərində barmaq ucları ilə, nəlbəkidən bir az böyük açılar, tam ortasına bir tutum rəndə kaşar pendir qoyular, üzərinə bir dilim sosiska qoyular, sosiskanın üzərinə də təkrar bir tutum kaşar pendir qoyular.
Xəmir kabarıqlarından ortaya doğru büzdürərək toplanar, ovuc arasında yuvarlanaraq top şəkli verilər.
Bütün sosiskalı kökələr bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, yağlanmış soba nimçəyinə, əlavə tərəfi alta gələcək və aralıqlarla düzülər, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülər, susam səpilər.
Nimçə soyuq sobaya qoyular, soba 195 dərəcəyə ayarlanır, üzəri tünd qırmızı rəng alana qədər bişirilər. Bişirdiyi gün istehlak olunar.

Not: Kökə soyuq sobaya qoyulduğu üçün şəkilləndirdikdən sonra qabarması üçün ayrıca gözləməyə ehtiyac yoxdur.