



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

Rozet

Rozet



1 Şiriniyyat qaşığı toz maya
Yarım stəkan ilıq su
2 Ədəd qənd
Yarım stəkan zeytun yağı
1 Ədəd yumurta
Alabildiği qədər un
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Çörək otu

- # Yarım stəkan suya əvvəlcə qəndlər atılır, qarışdıraraq əridilər, sonra üzərnə toz maya qoyular, qarışdırılaraq əridilər, sonra üzərinə toz maya qoyular. Stəkanın üzəri örtülər, 10 dəqiqə gözlənilər.
- # Çuxur bir qaba hazırlan cə az qabaran mayalı su əlavə olunur, üzərinə yumurtanın ağı, duz və zeytun yağı əlavə olunur.
- # Qarışım un, yoğurduqca qatılır. Qulaq məməsi yumuşaqlığına gəlincə xəmir olmu demkdir.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 45 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmir, alt üst edilərək bir az yoğrular, qozdan bir az kiik parçalar alınır, hazırlama dəzgahının üzərində karandaş qalınlığında çubuqlar yuvarlanar.
- # Çubuqlar ortadan tutular, bir uc digərinin üzərinə atılır.
- # Az yağlanmış nimçəyə aralıqlarla düzülər.
- # Bütün rozetlər bu şəkildə tamamlandıqdan sonra üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər, çörək otu səpilər. 10 dəqiqə daha nimçədə gözlənilər.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobaya nimçə qoyular, üzəri qızarana qədər bişirilər.

Not: Rozet, yaş maya istifadə edərək də hazırlana bilər, eyni ölçülər istifadə edərək yarım kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya kifayətdir.