



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

Çay Gevregi

Çay Gevregi



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
Yarım stəkan ilıq su
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Qəhvə fincanı duru yağ
3 Stəkan un
2 Şiriniyyat qaşığı şəkər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta ağ
1 Yemək qaşığı susam

- # Qarə.dərma qabına maya, ilıq su, yumurta sarısı və şəkər qoyular, şəkər və maya əriyənə qədər bişirilər.
- # Üzərinə 2 stəkan un və əlavə edib yoğurmağa başlanar.
- # Duru yağ əlavə etdikdən sonra qalan un əlavə edilər, ələ yapışmayacaq şəkildə bir xəmir əldə edilir.
- # Dinlənən xəmindən yarım limon böyüklüyündə parçalar alınar, masanın üzərində qələmdən bir az qalın çubuqlar yuvarlanar.
(boyu 4 barmaq qalınlığında)
- # Çay gevrekleri yağlanmış nimçəyə aralıqlara düzülər. 20 dəqiqə də nimçədə dinləndirilər.
- # Üzərinə azca çirpilmis yumurta ağ fırça ilə sürtülər, susam səpilər.
- # Çay gevrekleri soyuq sobaya yerləşdirilər.
- #Soba 195 dərəcəyə ayarlanar, 35-40 dəqiqə bişirilər.
- #Soba söndürülər, çay gevrekleri qapağı açılmadan soyudular.

Not: Çay gevregi Konyanın sevilen ikramıdır. Yağlı və yağsız olmaq üzərə iki növü vardır