



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

## Şaftalılı Hörgü

Şeftalili Örgü



1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri  
1 Çay stəkanı güəbaxan yağı  
50 qr. marqarin  
1 Ədəd yumurta  
Yarım su stəkanı qatıq  
1 Paket qabartma tozu  
1 Paket vanil  
3,5 Su stəkanı un  
İçi Üçün;  
2 Ədəd şaftalı  
1 Çorba qaşığı nüvəsiz kişmiş  
1 Çorba qaşığı döyülmüş qoz  
Üzəri Üçün;  
2 Çorba qaşığı şaftalı marmeladı  
1 Çorba qaşığı döyülmüş qoz

- # Qarıxdırma qabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin, yumurta, güəbaxan yağı qatıq və pudra şəkəri qoyular, çəngəl ya da çırpıcıyla hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılar.
- # Üzərinə ələyərək danlaq danlaq un, qabartma tozu və vanil əlavə olunur, yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağılı olaraq dinlən/istirahət edərkən, çöreyin içi hazırlanır; şaftalıların qabıqları soyular, küp küp doğranar, kişmiş və döyülmüş qozla qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmir unlu dəzğahda mərdanə ilə düzbucaqlı şəkildə 1 santimetr qalınlığında açılar.
- # Hazırlanan şaftalılı iç xəmirin ortasına və boylamasına yerləşdirilər.
- # İçli bölgənin sağından və solundan 2 barmaq qalınlığında, balıq qılçığı şəkildə kəsiklər atılar.
- # Kəsiklər bir sağdan bir soldan olmaq üzrə üst üstə qoyularaq hörgü edilər.
- # Kökə yağlanmış nimçəyə yerləşdirilər, 200 dərəcə sobada çəhrayılaşana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxan ilıq çöreyin üzərinə isidilmiş şaftalı marmeladı sürülər, qoz səpilər.
- # Soyuyunca dilimlənər, xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Çöreyin formasının pozulmaması üçün, hörmə əməliyyatı yağlanmış nimçənin içində edilə bilər.