



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

Suysamlı Çörək

Susamlı Ekmək



1,5 Şiriniyyat qaşığı toz maya
1 Su stəkani ilıq su
1 Su stəkani süd
1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkani kəpəkli un
Ala bildiyi qədər un
Yarım çay stəkani suysam
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı suysam

- # İliq suya toz maya, toz şəkər buraxılar, qarışdırılar, 10 dəqiqə gözlədilər. Müddət sonunda ilıq süd, duz və kəpəkli unun yarısı əlavə olunur.
- # Üzərinə suysam qatılar, qalan kəpəkli un və ələ yapışmayacaq konsistensiyaya gələncə qədər ələnmiş un əlavə edilir, yoğurular.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 1 saat gözlədilər. Daha sonra yoğurular, yağlanmış uzun keks ya da çörək qəlibinə yerləşdirilər. Üzərinə suysam səpilər, yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Daha sonra suysamlı çörək əvvəldən bir xeyli isidilmiş 220 dərəcə sobaya verilər, qabarıb qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan yarım saat sonra xidmətə təqdim edilir.

Not: Yalnız kəpəkli un istifadə edilərək kəpəkli çörək hazırlanmaz, mütləq normal un əlavə etmək lazımdır.