



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

## Qabartlama

### Gabartlama



- 1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
- 1 Şiriniyyət qaşığı toz şəkər
- 1,5 Su stəkani ilıq su
- 1 Su stəkani ilıq süd
- 3 Çorba qaşığı duru yağ
- 2 Şirin qaşığı duz
- 1 Ədəd yumurta
- Ala bildiyi qədər un
- Üzəri Üçün;
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Çorba qaşığı un
- Yarım çay stəkani su
- 1 Şiriniyyət qaşığı suysam
- 1 Çorba qaşığı çörək otu

- # Yoğurma kabına ilıq su, yaş maya və şəkər qoyular. Barmaq uclarıyla maya əriyənə qədər qarışdırılır. Üzərinə süd, yumurta və duru yağ qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə duz və ələ yapışmayacaq yumşaq konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğrulur. Xəmirin üzəri bağlanılır, ən az bir saat mayalandırılır.
- # Müddət sonunda xəmir dörd parçaya bölünər, hər parça unlu zəmində barmaq uclarıyla yemək qabı böyüklüyündə açılır.
- # Gabartlamalar yağlı kağız yayılmış nimçəyə qoyular. Yarım saat daha gözlədilər.
- # Daha sonra un, yumurta, su yaxşıca qarışdırılır, gabartlamaların üzərinə sürtülər. Suysam və çörək otu səpilir.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 220 dərəcə qızgın sobaya sürtülər, qızarana qədər bişirilər.

**Not:** Gabartlama, Ankara Nallıhan bölgəsinə aid bir növ pidedir