



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

Kənd Somunu

Köy Somunu



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Ədəd yumurta ağ
2 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şirin qaşığı toz şəkər
1,5 Su stəkanı ilıq su
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Şiriniyyat qaşığı un
1 Çorba qaşığı su
1 Şiriniyyat qaşığı suysam
1 Şiriniyyat qaşığı çörək otu

Yoğurma qabına ilıq su, yaş maya və şəkər qoyular. Maya əriyəne qədər qarışdırılır, üzərinə duru yağ, duz və orta yumşaqılıqda bir xəmir olana qədər ələnilmiş un qoyular, yoğurular.

Xəmir ən az bir saat dinləndirilər. Müddət sonunda altı bərabər parçaya bölünər düz yumru şəkil verilər. Yağlanmış nimçəyə aralıq verərək yerləşdirilər.

Somunlar nimçənin içində sobaya vermədən əvvəl 20 dəqiqə qədər gözlədilər. Daha sonra üzərinə yumurta sarısı, un, su qarışığı sürtülər. Suysam və çörekotu səpilər.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. Somunların üzəri qızarana qədər bişirilər.

Not: Kənd somunu Ankara, Nallıhan bölgəsinə aid bir tərifdir.