Boxça Pıroqu

Bohça Böreği



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
4 Stəkan un
Yarım stəkan ilıq süd
1 Armud stəkan qatıq
1 Armud stəkan duru yağ
2 Ədəd qənd
1,,5 Çay qaşığı duz
1 Yemək qaşığı duru yağ içi üçün
2 Ədəd orta boy kartof
1 Çay qaşığı duz, qara bibər
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
2-3 Dal cəfəri

Xəmir yoğurma qabına, yaş maya bölünərək qoyular, üzərinə ilıq süd
və şəkər əlavə olunar, qarışdırılar.
Əriyən mayalı südün üzərinə 1 tam yumurta və 1 yumurtanın ağı, duz,
qatıq, 4 su stəkanı un qoyular, bir az yoğurduqdan sonraduru yağ əlavə olunar,
xəmir bir az daha yoğurular. Üzəri bağlanılar 45 dəqiqə istirahət etdirilər.
Xəmir istirahət edərkən iç hazırlanar, bunun üçün, kartoflar qaynadılar,
çəngəllə yaxşıca əzilər, üzərinə çox incə qıyılmış və duzla ovulmuş çiy
soğan, qıyılmış cəfəri, qara bibər, marka bibər,duru yağ, əlavə olunar, yaxşıca
qarışdırılar.
İstirahət edən xəmir 2 bərabər parçaya bölünər, hər parça kvadrat/kadr şəklində və
xidmət qabından bir az böyük açılar.
Açılan xəmir kvadrat-kvadrat 16 bərabər parçaya kəsilər. Hər kvadratın ortasına
1 çay qaşığı kartoflu iç qoyular, ucları boxça kimi çarpazlama
bağlanılar. (32 ədəd piroq edilər.)
#Piroqlar yağlanılmış nimçəyə düzülər. Nimçədə 20 dəqiqə gözlədilər,
üzərinə yumurta sarısı sürtülər.
Nimçə soyuq sobaya qoyular, soba 180 dərəcəyə nizamlanar, 30 dəqiqə
bişirilər. İsti ya da ilıq xidmət edilər.

Not: Başqa içlər istifadə edərək və daha böyük parçalara kəsilərək də boxça piroqu hazırlana bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 322 | Ad: Boxça Pıroqu | Tarix: 29.03.2024 - 08:44