



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

Qonaq Piroğu

Konak Böreği



3 Ədəd hazır yuxa (kövrək)
200 qr. Qiymə
1 Ədəd soğan
1 Dilim bayat çörək içi
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
3 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd yumurta
1,5 Çay qaşığı süd
Yarım çay qaşığı duru yağ

- # Qiymə, 3 yemək qaşığı duru yağda qovrulur, üzərinə çox incə doğranmış soğan əlavə olunur.
- # Soğan qovrulunca duz, qara bibər və qırıntı olmuş çörək içi qatılıb soyumağa buraxılır.
- # Hər yuxa (kövrək) siqaret piroğu kimi, üçbucaq olaraq 8 parçaya kəsilir.
- # Bu şəkildə 3 yuxadan 24 ədəd üçbucaq kəsilmiş olar.
- # Bir ədəd üçbucaq yuxa alınır, üzərinə süd, duru yağ və yumurta ağından ibarət olan qarışım fırça ilə sürtülür. İkinci yuxa üzərinə qoyulur, eyni qarışım sürtülür.
- # Yuxanın enli tərəfinə qiyməli içdən, 1 yemək qaşığı uzunnamasına qoyulur, qıraqlardan iç çıxması üçün qatlanır və zəif olaraq rulo hazırlanır, nimçəyə qoyulur.
- # Bu şəkildə 12 ədəd qonaq piroğu hazırlanır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür.
- # 175 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Keçmişdə İstanbul qonaqlarında, bu piroq çox tez-tez hazırlandığı üçün, qonaq piroğu adını almışdır.