



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

Çıraq Piroğu

Çıraq Böreği



2 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Çay stəkanı süd
1 Çorba qaşığı tamat
5 Stəkan su
1 Çay qaşığı karbonat
1 Çay qaşığı duz
İçə üçün:
4 Ədəd xaşlanmış
2 Ədəd baş soğan
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Çay qaşığı duz
2 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
Üzəri üçün:
1 Stəkan soyuq süd

- # Yoğurma qabına, duru yağ, süd, tamat, 1 yumurta, 1 yumurtanın ağı, duz, karbonat qoyub qarışdırılar. Üzərinə yoğurduqca ələnmiş un qoyular, orta sərtləkdə bir xmir əldə edilər.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq dinlənikən içi hazırlanar. Baş soğan incə doğranar, duru yağda qovrular, üzərinə rəndələnmiş ya da əzilmiş, xaşlanmış kartof əlavə edilər, duz, pul bibər qatılar, ocağın üzərində bir neçə dəfə çevrilər, atəşdən alınar, soyudular.
- # Dinlənən xəmir 4 bərabər parçaya bölünər. Hər parça soba nimçəyi böyüklüyündə oxlovla açılar. Açılan birinci xəmir yağlanmış nimçəyə düzgün bir şəkildə yayılar, üzəri azca duru yağ ilə yağlanar.
- # Üzərinə ikinci xəmir qoyular, onunda üzərinə hazırlanan iç müntəzəmbir şəkildə dağıdılaraq qoyular.
- # İçin üzərinə üçüncü açılmış xəmir qoyular, yağlanar son qat qyoduqdan sonra, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür. Kibrit qutusu böyüklüyündə kvadratlar şəkildə dilimlənər.
- # 180 dərəcə az qızdırılmış sobada tünd qırmızı olana qədər bişirilir. (Təxminən yarım saat)
- # Soyumağa başlayınca üzərinə soyuq süd gəzdirilər, bir az dinləndikdən sonra xidmət olunar.

Not: Piroğun acı olması arzu edilərsə, xəmirə pamidor tamatı əvəzinə bibər tamatı istifadə oluna bilər.