



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

Oklaç Piroğu

Oklaç Böreği



1 Şiriniyyat qaşığı toz maya
Yarımstəkan ilıq su
1 Ədəd qənd
1 Ədədyumurta
1 Stəkan süd
1 Noxud böyüklüyündə limon suyu
Yarım stəkan günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
2 Stəkan ağ pendir rəndəsi
Yarımdəst cəfəri
Üzəri üçün:
1 Yemək qaşığı çörək otu

Yarım stəkan ilıq suya 1 ədəd qənd şəkər və 1 şiriniyyat qaşığı toz maya qoyular, qarışdırılır, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlənilir.

Yoğurma qabına, ilıq süd, yumurtanın ağ yarımlıq stəkan duru yağ, suda bburaxıb qabaran maya, duz və döyülmüş limon duzu qoyular, qarışdırılır.

Üzərinə yoğurduqca, ələnmiş un qatılır, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilir. Nəmli bir bezlə üzəri bağlı olaraq ən az 1 saat dinləndirilir.

Dinlənən xəmir dörd bərabər parçaya bölünər. Birinci xəmir oxlov ilə açılabilirdi qədər böyük və incə açılar.

Açılan xəmirin bütün səthinə fırça ilə duru yağ sürülər, sağdan soladan uc uca gələcək şəkildə qatlanıb, kvadrat şəkli verilir.

Yağlanmış kvadrat ya da düzbucaqlı soba nimçəyinin ortasına hazırlanan birinci xəmir yerləşdirilər, üzərinə bir az daha yağ sürülər, rəndələnmiş pendir və doğranmış cəfəri qarışımı içdən üçdəbir nisbətində üzərinə yayılır.

İkinci xəmir də eyni şəkildə açılar, yağlanır, qatlanır, nimçədə bulunan birinci xəmirin üzərinə qoyular yağ sürülər, üzərinə pendirli içdən qoyular.

Üçüncü xəmir də digər iki xəmir kimi hazırlanıb nimçədəki iki xəmirin üzərinə qoyular, yağlanır, üzərinə qalan pendirli içdən səpilər.

Son xəmir də eyni şəkildə açılıb, yağlanıb, qatlanır, digər üç xəmirin üzərinə qoyular, bütün xəmirlər üst üstə vəziyyətdəyken nimçənin içində barmaq ucları ilə basdıraraq, nimçə qədər böyüdürlər.

Ayrılan yumurta sarısı və qalan duru yağ qarışdırılır, piroğun üzərinə sürülər. Arzu edildiyi şəkildə dilimlənər, üzərinə çörək otu səpilər.

Oklaç piroğu soyuq sobaya qoyular, 5 dəqiqə sobada tutulduqdan sonra, soba 195 dərəcədə ayarlanır, üzəri qızarana qədər bişirilər. Ilıq olaraq xidmət edilir.

Not: Limon duzu xəmirin elastik olmasına kömək edər.