



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

Qozulu Piroq

Cevizli Börek



1 Ədəd yumurta
2 Çay stəkanı süd
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Noxu böyüklüyündə limon duzu
1 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Stəkan un
İçə üçün:
250 qr. Kərə yağı
4 Yemək qaşığı duru yağ
1,5 Stəkan incə döyülmüş qoz
1 Stəkan süd
Açmaq üçün:
1,5 Stəkan buğda nişastası

Yoğurma qabına yumurta, süd, duru yağ, döyülmüş limon duzu, duz və ələnmiş un qoyular, yoğrular, yumuşamağa yaxın bir xəmir əldə edilir.
Xəmir 20 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndikdən sonra, 4 bərabər parçaya ayrılır. Bu arada kərə yağı əridilər, üzərinə duru yağ əlavə olunur.
Həm xəmir parçasına nişasta səpilər, oxlov köməyi ilə soba nimçəyindən bir az böyük diametrdə açılar.
Çevre şəklində ki nimə yağlanar, açılan kövrək nimçəyin böyüklüyünə görə az buruşdurularaq, nimçəyə yerləşdirilər, üzərinə 2-3 qaşığı əridilmiş kərə yağı-duru yağ qarışımı fırça ilə sürtülər.
Mövcud süd və incə döyülmüş qoz, bütün piroğa bəş eləyəcək miqdarda yağlanmış səthə səpilər.
14 kövrəyin bütün qatlarının arasına yağ, qoz, süd yerləşdirərək, üst-üstə qoyaraq piroq tamamlanar.
Üzərinə qalan yağ sütülər, arzu edilən şəkildə bıçaqla kəsilər. Əvvəlcədən qızdırılmış 195 dərəcə sobada tünd qırmızı rəng alana qədər qurudmadan bişirilər.
Bu piroğun zaman keçdikcə ləzzəti artdığı üçün, ertəsi günü ikram edilməsi tövsiyə edilir. Qızarana qədər bişirilər. Az isti olaraq xidmət olunur.

Not: Süd yumşaqliq üçün istifadə olunmuşdur, çoxu qozlu piroğun bişməsinə zorlaşdırar, qat araları xəmir olar.