



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

Açma Gül Piroğu

Açma Gül Böreği



1,5 Şiriniyyat qaşığı toz maya
1 Çay stəkanı ilıq su
1 Ədəd yumurta ağ
1 Ədəd kəsmə şəkər
Yarım çay stəkanı duru yağ
1 Çay stəkanı qatıq
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə Üçün;
1,5 Çay stəkanı duru yağ
1 Kiçik qəlib ağ pendir
5 - 6 budaq cəfəri
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Çorba qaşığı suysam

- # Yoğurma qabına toz maya, ilıq su və şəkər qoyular, qarışdırılar, üzəri bağlanılar, 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Müddət sonunda mayalı qarışığa yumurta ağ, qatıq, duz və duru yağ qatılar, yaxşıca qarışdırılar.
- # Üzərinə danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurular, yumşağa yaxın bir xəmir edilər. Üzəri bağlı olaraq ən az yarım saat dinlənməyə buraxılar.
- # Dinlən/istirahət edən xəmir 12 bərabər parçaya bölünər. Hər parça oxlovla yemək qabı böyüklüyündə incə açılar.
- # Üzərinə incə bir təbəqə halında duru yağ sürülər, ikiye dözər. Dözən yarım qisimə də duru yağ sürülər.
- # Düz kənara rəndə ağ pendir və qıyılmış cəfəri qarışığı uzunlamasına qoyular, əvvəl rulo edilər, sonra bir kənarı tutular və öz ətrafında sarılar.
- # Böreğin uc qisimi alta gətirilər, yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər. Bütün börekler hazırlandıqdan sonra yarım saat nimçədə dinlən/istirahət etdirilər.
- # Dinlənən piroqlar yumurta sarısı sürülər, suysam səpilər, 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmət edilər.

Not: Piroq sobadan çıxıb soyuduqdan sonra təmiz bir paketə qoyular, ağzı möhkəmcə bağlanılsa, 1 - 2 gün təzəliyini qoruyar.