Çəlik Piroğu

Baston Böreği



3 ədəd hazır kövrək
İçi Üçün;
150 qr. qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 su stəkanı incə yarma
1 Ovuc döyülmüş qoz
1 Ədəd yumurta ağı
8 - 10 budaq cəfəri
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Çay qaşığı kimyon
Yarım şirin qaşığı qara bibər
Yarım şirin qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı

İlk əməliyyat olaraq, piroğun iç vəsaiti hazırlanar. Quru soğan çox incə qıyılar, 1 çay stəkanı duru yağda çəhrayılaşana qədər qovrular.
Üzərinə qıyma, qara bibər, kimyon əlavə olunar. Qıyma sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular.
Daha sonra duz, incə qıyılmış cəfəri, incə yarma və yarım su stəkanı isti su qatılar, qarışdırılar, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə dinləndirilər.
Bu vaxt kövrəklər müsbət şəklində kəsilərək böyük üçbucaq parçalar əldə edilər.
Dinlənən içə bir ovuc qoz və 1 adət yumurta ağı əlavə olunar.
Kövrəyin geniş tərəfinə kifayət qədər iç qoyular. Əvvəl kənarları sağdan və soldan çox az bağlanılar, sonra möhkəm bir rulo edilər. (20 - 25 santimetr uzunluğunda)
Hazırlanan piroqlar yağlanılmış soba nimçəsinə yan-yana düzülər. Üzərinə yumurta sarısı sürtülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada piroqlar qızarana qədər bişirilər.
Sobadan çıxdıqdan 10 - 15 dəqiqə sonra bir barmaq enində kəsilərək xidmətə təqdim edilər.

Not: Çəlik Piroqiç vəsaitinə arzuya görə şüyüd, kəklik ya da quru nanə əlavə oluna bilər.