Otuzalti Piroq

Otuzaltı Börek

1 Ədəd yumurta
1 Ədədyumurta ağı
2 Çorba qaşığı qatıq
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Su stəkanı ilıq su
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Arası Üçün;
200 qr. marqarin
İçi Üçün;
Yarım qəlib ağ pendir
10-12 budaq cəfəri
Üzəri Üçün;
1 yumurta sarısı

Yoğurma qabına yumurta, yumurta ağı, qatıq, duru yağ və ilıq su qoyular, çəngəllə ya da çırpıcıyla yaxşıca çırpılar.
Üzərinə duz və yumşaq, ələ yapışmayacaq bir konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un qatılaraq yoğurular. Xəmir 15 - 20 dəqiqə dinləndirilər.
Daha sonra xəmir 5 bərabər parçaya ayrılar, hər parça unlu zəmində oxlovla ola bildiyincə incə açılar.
Kövrəklərin aralarına əridilmiş və az soyumuş marqarin sürərək üst üstə qoyular. Boxça kimi dözər, uyğun böyüklükdəki bir qaba qoyular, buzluğa yerləşdirilər. Bir saat gözlədilər.
Müddət sonunda xəmir, unlu zəmində mərdanə ilə yarım santimetr qalınlığında, düzbucaqlı şəklində açılar.
Əvvəl uzun qisimində dörd bərabər parçaya, sonra qısa qisimindən doqquz bərabər parçaya kəsilərək, otuzaltı ədəd düzbucaqlı şəklində xəmir əldə edilər..
Xəmirlərin kənarına əzilmiş pendir, qıyılmış cəfəri qarışığından ibarət olan/yaranan iç qoyular, rulo edilər. Piroqlar yağlanılmış nimçəyə düzülər.
Üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızaran qədər bişirilər.
İsti xidmət edilər.

Not: Bu piroq Türk mətbəxində iştirak edən ənənəvi bir piroqdur. Fərqli içlər istifadə edilərək hazırlansa da orijinal tərifində pendir tapılar.