



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

## Rozaryo Piroğu

### Rozaryo Böreği



2 Dolu çorba qaşığı marqarin  
2 Su stəkanı ilıq su  
1 Şirin qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçə Üçün;  
250 qr. qıyma  
7 Çorba qaşığı duru yağ  
1 Ədəd iri qırmızı ət bibəri  
1 Ədəd çarliston bibəri  
1 Ovuc kişmiş  
4 Ədəd təzə soğan  
1 Ədəd quru soğan  
1 Ədəd qaynadılmış yumurta  
15 Ədəd yaşıl zeytun  
1 Şiriniyyət qaşığı duz  
Yarım şiriniyyət qaşığı qara bibər  
Yarım şiriniyyət qaşığı kimyon  
Qızartmaq Üçün;  
3 su stəkanı duru yağ

# Bu piroğun ön hazırlığı bir gün əvvəldən edilir.

# Yoğurma qabına xəmir vəsaiti olan; 2 su stəkanı ilıq su, duz, marqarin və bir az un qoyular, yaxşıca qarışdırılır.

# Daha sonra ələ yapışmayan orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un əlavə olunur, özləşənə qədər yoğrulur. Xəmir bir neylona ya da streçə sarılır, soyuducuna yerləşdirilir.

# İkinci əməliyyat olaraq iç vəsaiti hazırlanır. Qazana mayeyə qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur. Üzərinə qıyma qatılır, sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilir.

# İçinə toxumları çıxarılmış, incə doğranmış qırmızı ət/ət bibəri, çarliston bibər, incə doğranmış təzə soğan əlavə olunur. Çarliston bibəri saralana qədər qovrulur.

# Daha sonra yuyunmuş kişmiş, duz, kimyon və qara bibər qatılır, bir neçə dəfə çevrilər, atəşdən alınır. İç otaq istiliyində soyuyunca soyuducuna qoyular.

# Sabahısı günü iç vəsaitlə qaynadılmış, incə qıyılmış yumurta, incə qıyılmış yaşıl zeytun qatılır, qarışdırılır.

# Hazırlanan xəmindən qozdan bir az böyük parçalar alınır. Unlu zəmində merdaneylə şirin qabı böyüklüyündə açılır.

# Xəmirin yarısına kifayət qədər iç qoyular, boş qisim üzərinə qatılır, kənarları qıvraraq bükülər.

# Hazırlana börekler qızgın yağda iki üzü çəhrayı rəngdə qızardılır. İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Not:** Rozaryo böreği Argentinaya xas bir xəmir işidir