



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

Puf Piroğu

Puf Böreği



1 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı su
1 Çorba qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı karbonat
2 Çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
1 Çorba qaşığı marqarin
İçəi Üçün;
Yarım kiçik qəlib ağ pendir
10 - 12 budaq cəfəri
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkanı duru yağ

- # Yoğurma qabına yumurta su, duru yağ qoyular qarışdırılır. Duz, bir ovuc unla qarışdırılmış karbonat və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilər. Bu vaxt pendir əzilər, qıyılmış cəfərilə qarışdırılır. Marqarin yandırmadan əridilər.
- # Dinlənən xəmir dörd bərabər parçaya bölünər, hər parça unlu zəmində oxlovla şirin qabı qədər açılar. Aralarına marqarin sürərək üst üstə qoyular (ən üstə yağ sürtülməz)
- # Xəmirin arasındakı marqarini qatılşması üçün, xəmir yarım saat buzluqda gözlədilər.
- # Müddət sonunda qatlı xəmir unlu zəmində, oxlovla ola bildiyincə incə və böyük diametrdə açılar.
- # Əldə edilən kövrəkdən böyük su stəkanı ağızıyla kəsilmiş yumru parçalar çıxarılır.
- # Yumru parçanın kənarına pendirli iç qoyular, qoğal kimi dözər, ruletlə kəsilər, ya da basdırılır.
- # Dərin tavaya sıvıyağ qoyular, orta atəşdə istilənincə hazırlanan piroqlar atılar, iki üzünü çəhrayı rəngdə qızardılar, kağız dəsmala çıxarılır.
- # İsti ya da ılıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Puf böreği dəyişik içlərlə də hazırlana bilər, ancaq ənənəvi bir tərif olduğu üçün, orijinal iç olaraq pendir istifadə edilir.