



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Sosiskalı Gül Piroq

Sosisli Gül Börek



3 Ədəd kövrək
1,5 Su stəkanı süd
1 Çay stəkanı maye yağ
1 Ədəd yumurta
İçə üçün:
4 Ədəd sosiska
1 Ədəd quru soğan
2 Ədəd orta boy kartof
1 Su stəkanı konserv göy noxud
1 Çorba qaşığı sous
1 Çorba qaşığı ketçap
1,5 Çay stəkanı su
4 Çorba qaşığı maye ya1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz

Əvvəl iç hazırlanır; qazana maye yağ buraxılır, istilənincə incə qıyılmış soğan atılır və çəhraylaşdırılır.
Üzərinə tovla pərdə(s)n-i şəklində doğranmış kartof və isti su əlavə olunur. Qapaqlı olaraq 15 dəqiqə bişirilir.
Sosiska, sous və ketçap qatılır. 5 dəqiqə bişirdikdən sonra duz, qara bibər və göy noxud əlavə edilir. 5 dəqiqə daha bişirilir.
Kövrəklər üst-üstə qoyulur. Müsbət şəkildə kəsilir. Hər kövrəkdən üçbucaq 4 parça əldə edilir.
Kövrəyin geniş kənarına soyumuş sosiskalı içdən qoyulur. Əvvəl möhkəm olmayan bir rulo edilir. Ardından öz ətrafında çevirərək sarılır.
Piroqlar yağlanmış soba qabına qoyulur. Üzərinə yumurta, süd və maye yağ qarışığı tökülür. Arzuya görə suysam səpilə bilər.
Soyuducuna qoyulur 1 saat dinləndirilir.
Daha sonra əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilir.

Not: Bu börek bir gecə əvvəldən də hazırlana bilər.