



Hind Böreği

Hint Böreği



- 3 ədəd kövrək
- İçi üçün:
- 3 ədəd qaynadılmış kartof
- 2 ədəd quru soğan
- 1 ədəd qırmızı bibər
- 1 çay stəkani konserv göy noxud
- 5 yemək qaşığı duru ıyağ
- 1 çay qaşığı kuru
- 1 çay qaşığı kimyon
- Yarım çay qaşığı qara bibər
- 1 çay qaşığı duz
- Yağlamaq üçün:
- 1 çay stəkani duru ıyağ
- Üzəri üçün:
- 1 ədəd yumurta
- 1 çay stəkani süd
- 2 yemək qaşığı duru yağ
- 1 su stəkani galeta unu

- # İlk əməliyyat olaraq soğanlar yarım dairə şəklində doğranar. Bibərin nüvələri çıxarılır, dörd parçaya kəsilər və incə doğranar.
- # Qazana yağ qoyular istilənincə soğan əlavə olunur və şəffaflaşana qədər qovrulur. Üzərinə rənginin çıxması üçün kuru və kimyon qatılır.
- # Üzərinə bibər əlavə olunur, yumşalana qədər çevrilər. Diri qaynadılmış və küp şəklində doğranmış kartof əlavə edilir.
- # Konserv göy noxud, qara bibər və duz əlavə olunur. 5-6 dəqiqə daha bişirilər. Ocaqdan alınaraq iç soyumağa buraxılır.
- # Kövrəklər üst üstə qoyular bıçaqla əvvəl müsbət şəklində, sonra aralarından çarpaz şəklində kəsilərək 8 üçbucaq parçaya ayrılır.
- # İlk üçbucaq parça alınır, bir az duru ıyağ sürtülər, geniş kənarına kifayət qədər iç qoyular. Əvvəl sağdan və soldan dözdükdən sonra rulo şəklində sarılır. Bütün börekler bu şəkildə hazırlanar.
- # Digər tərəfdə çuxur bir kobud yumurta qırılır. Yaxşıca çırpıldıqdan sonra südlə duru ıyağ əlavə olunur qarışdırılır.
- # Hazırlanan börekler bu qarışığa batırılır, çıxarılır, sonra galeta ununa bulanar.
- # Hind börekleri yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Kartofların şəklini itirməməsi üçün, az qaynadılması əhəmiyyətlidir.