Mərciməkli Piroq

Mercimekli Börek



3 Ədəd yuxa
1 Stəkan xaşlanmış göy mərcimək
1 Stəkan duru yağ
1 Stəkan qatıq
1 Ədəd yekə baş soğan
1 Yumurta
1 Ədəd yekə pamidor
Duz

Soğan yeməklik doğranır, üzərinə xaşlanmış mərcimək və 1 çaq qaşığı duz və yağ qoyulur. Orta atəşdə soğan yumuşayana qədər qovrulur. Soyumaya bıraxılır.
Birinci yuxa çalışma stolun üzərinə yayılır, üzərinə yumurta ağı, yağ və yumurtadan ibarət olan qarışım sürülür.
İkinci yuxa, birinci yuxanın tam üzərinə yayılır, onunda üzərinə eyni qarışım sürülür.
Üçuncu yuxa da eyni şəkildə yapıldıqdan sonra, bıçaqla 12 bərabər parçaya bölünür.
(siqaret piroqu yapar kimi).
Kəsilən parçanın qalın qisminə mərciməkli iç qoyaraq sarılır.
Üzərinə yumurta sarısı sürülür, düz olaraq ortası 3 cm qədər kəsilir və kəsiyə dilimlənmiş pamidor qoyulur.
Yağlanmış ocaq məcməyinə düzülür. 180 dərəcə ocaqda üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Ləvazimat siyahisində göstərilən yağ miqdarının yarısı məhlula, yarısı da yuxaları yağlamaya istifadə edilməlidir.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 29 | Ad: Mərciməkli Piroq | Tarix: 29.03.2024 - 13:19