



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

## Pendirli Rulo Piroq

Peynirli Rulo Börek



- 3 Yumurta
- 3 Kövrək
- 1 Armud stəkan duru yağ
- 1 Stəkan qatıq
- 1 Stəkan rəndələnmiş ağ pendir
- 8-10 Dal cəfəri
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Yumurtaların birinin sarısı xaric bir qaba qırılır, çırpılır, üzərinə qatıq və yağ əlavə olunub hamar bir hal alana qədər çırpılır.
- # İlk kövrək düz zəminə yayılır, üzərinə hazırlanan qarışımın üçdə biri tökülərək yayılır. İkinci kövrəkəyə də qarışımın üçdəbiri yayılır.
- # Son kövrəyə də qarışımın üçdə biri yayılır.
- # Üst üstə qarışım yayılmış kövrəklərin yuvarlaq qisimlərikəsilərək kvadrat bir kövrək əldə edilir.
- # Kəsilən parçalar bir az kiçildərək kvadrat kövrəyə sıxışdırılır.
- # Bunun da üzərinə pendir, cəfəri və pul bibərdən hazırlanan xərc bərabər olaraq yayılır.
- # Kvadrat kövrək nə möhkəm nə də zəif olaraq rulo hazırlanır.
- # Rulo şəklində soyuducuda 2 saat sərtləşdirilir.
- # 1,5-2 barmaq qalınlığında dilimlənir, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür. Yağlanmış nimçəyə düzülür.
- # 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.

**Not:** Bu piroq arzuya görə pendirə balqabaq əlavə eləyərək də hazırlana bilər.