



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

Ətli Rulo Piroq (Strudel)

Etli Rulo Börek (Strudel)



250 gr. Quzu quşbaşı ət
3 Ədəd orta boy baş soğan
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Yemək qaşığı duru yağ
2 Yumurta
2,5 Stəkan un

- # İncə yarım xalqa şəklində doğranmış soğan, kiçik doğranmış ət və yağ birlikdə qovrulur.
- # Ət yumuşayınca duz və qara bibəri əlavə olunur. Piroqun içi soyurkən xəmiri hazırlanır.
- # Unun ortası açılır, yumurtanın birinin sarısı, üzərinə sürülmək üzərə ayrılır, qabarma tozu, duz, ilıq su və günə baxan yağı ilə yumuşaq bir xəmir əldə edilir. 1 saat dincəldirilir.
- # Xəmir yarım cm qalınlığında 25-30 cm enində dördbucaq şəklində açılır.
- # Açılan yuxanın kənarından bir neçə şerit açılır.
- # Yuxanın ortasına iç yayılır, rulo şəklində qatlanır.
- # Qatlanan qisim aşağıya gətirilir. Ayrılan şeritlər, diyoqanal şəklində bəzədilir.
- # Üzərinə yumurta sarısı sürülür. 170 dərəcə ocaqda 25 dəqiqə bişirilir.
- # İliq xidmət edilir.

Not: Bu piroqa iç olaraq kartof ya da pendir qoyula bilər.