



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

## Paçavra Piroqu

Paçavra Böreği



3 Yumurta  
3 Yufqa  
3 Stəkan süt  
1,5 Stəkan ağ pendir  
Yarım stəkan kaşar pendiri  
2,5 Yemək qaşığı duru yağ  
1 Çay qaşığı qara bibər

- # Yumurta, süt, ağ pendir, kaşar pendiri və qara bibər yaxşıca çırpılır.
- # İstiyə dayanıqlı orta yekəlikdəki qabın tabanı yağlanır.
- # Qabın şəklinə görə bir qat yufqa döşənir.
- # Qalan yufqalar balaca, balaca parçalara bölünür.
- # Yumurtalı, sütlü qarışımla birləşdirilib, məcməyiye tökülür.
- # Bir gecə soyuducuda gözlənilir.
- # Fırına veriləcəği zaman üzərinə yağ gəzdirilir.
- # 190 dərəcə fırında üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Eger arzu edilirsə, bu piroqa 1 ədəd yer kökü rəndəsi əlavə olunaraq dəyişik bir görünüşü yapıla bilər.