



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

Kol Piroqu (Kartoflu)

Kol Böreği (Patatesli)



- 6 Ədəd yufka
- 4 Ədəd orta boy kartof
- 3 Ədəd quru soğan
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 2 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı pul bibər
- Yarım stəkan duru yağ
- $\frac{3}{4}$ Stəkan sütün
- 1 Ədəd yumurta

- # Soğan yeməlik doğranır, 1 qəhvə fincanı duru yağ çəhraylaşincasına qədər qovrulur. Üzərinə haşlanmış, əzilmiş kartof, duz və qırmızı bibər əlavə olunur, fırından alınır. Sütün və yağ bir qaba alınır.
- # Yufka çalışma təzgahına səpilir. Yuvarlaq hissələri qatdalanır, üzərinə sütlü yağ qoyulur. Bir qırağına soğumuş kartoflu harcın 1/6 sını qoyulur. Rulo şəklində bir dövr qatlanır, üzərinə sütlü yağ sürülür.
- # Rulo şəklindəki piroq, əvvəl sağdan və soldan 4 barmaq yekəldilir, sonra U şəklində yekəldilir.
- # Digər yufkalarada eyni işlər edilir və yağlanmış fırın məcməyisinə qoyulur.
- # Qalan sütlü yağa 1 yumurta qırılır və çırpılır. Bu qarışım piroqların üzərinə sürülür. 180 dərəcə əvvəldən qızdırılmış fırında 40-45 dəqiqə bişirilir.
- # İsti servis yapılır.

Not: Bu piroq; pendirli, qıymalı və ispanaqlı olaraq da hazırlana bilər.