



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

## Məcməyi Piroqu

Tepsi Böreği



1 Kq hazır yufqa (6 ədəd)  
250 qr. Ağ pendir  
Yarım dəstə cəfəri  
Yarım litrə sütün  
6 Yemək qaşığı duru yağ  
1 Ədəd yumurta

- # Fırın məcməyiyəsi yağlanır, yufqaların ilk yarısı (3 ədədi) məcməyinin şəklinə görə aralarına yağ və sütün qoyularaq məcməyiyə döşənir.
- # 3. qatın üzərinə rəndələnmiş pendir və nazik qiyilmiş cəfəri səpilir.
- # Yufqaların qalan digər yarısı eyni şəkildə sütün və yağ qoyularaq məcməyinin şəklinə görə döşənir.
- # Qalan sütlü yağlı qarışıma kırılmış 1 ədəd yumurta əlavə olunur. Ən üstə sürülür. Arzuya uyğun olaraq kəsilir.
- # 180 dərəcə fırın istisində 40 dəqiqə bişirilir.

**Not:**Bu piroq eyni tərz yapılıb, başqa içlər də istifadə edilə bilər.