



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

Saçaklı Piroq

Saçaklı Börek



250 qr Kadayıf
1 Stəkan ağ pendir
2 Stəkan sütün
2 Ədəd yumurta
1 stəkan duru yağ
2 Çay qaşığı duz

- # Kadayıf bir qaba alınır, üzərinə soyuq sütün, yumurta, duz qoyulub, kadayıf əzilmədən qarışdırılır.
- # Orta yekəlikdə bir fırın qabı yağlanır, üzərinə kadayıfın yarısı basdırılır.
- # Üzərinə pendir səpilir.
- # Pendirin üzərinə qalan kadayıf yayılır, hər tərəfidən basdırılır.
- # Soyuducunun alt rafında bir gecə gözlənilir.
- # sabahısı gün 200 dərəcə fırında üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Kadayıfın bişməsi, yufkaya görə daha çox vaxt alır.