



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

Zərf Piroqu

Zarf Böreği



3 Ədəd hazır yufka
Yarım stəkan sütün
Yarım stəkan duru yağ
1 Ədəd yumurta
1 Stəkan dolusu pendir rəndəsi
1 Yemək qaşığı çörək otu

- # Yufka çalışma təzəgahına doğrucu sərilir. Üzərinə bir şotka köməklili ilə sütün, yağ və yumurta ağından ibarət olan qarışım sürülür.
- # Yufka 4 tərəfindən üst üstə gəlməyəcək şəkildə zərf kimi qatdalanır.
- # Qatdalanmış yufka + şəkildə bərabər olaraq 4 parçaya kəsilir.
- # Hər bir parçaya yağ, sütün, yumurta ağından ibarət olan qarışım sürülür.
- # Hər parçanın ortasına pendir qoyulur və yenə zərf şəkildə qatdalanır. Digər yufkalar da eyni şəkildə hazırlanır.
- # Piroqların qat yerləri yağlanmış məcməyinin alt hissəsinə gələcək şəkildə düzülür.
- # Piroqların üzərinə yumurta sarısı sürülür və çörək out səpilir.
- # 190 dərəcə fırında üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Zərf piroqu, hazırlaması olduqca praktik bir piroq növüdür. İç olaraq istənilən dəyişik xarclar istifadə edilə bilər. Sütün əvəzinə də qatıq istifadə edilə bilər.