



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

Təmbəl Piroq

Tembel Boreği



- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan sütün
- 2 Yemək qaşığı qatıq
- 1 Çay qaşığı karbonat
- 1 Şay qaşığı duz
- Ala bildiyi qədər qızartma yağı

- # Bütün ləvazimatlar yaxşıca qarışdırılır. Yedirərək un əlavə olunur.
- # Xəmirin qıvamı qulaq məməsi yumuşaqlığına gələncə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Əldə edilən xəmir 1 saat dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmir 4 bərabər parçaya bölünür.
- # Çox nazik olmayacaq şəkildə oxlov ilə açılır. Paxlava şəklinde açılır.
- # Qızqın duru yağda qızıl rəngi alacaq şəkildə qızardılır.

Not: Bu piroq praktik olmaqla bərabər çox ləzzətlidir. Ağ pendirle bərabər ikram edilə bilər.