



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

Ərəb Piroqu Arap Böreği



- 1 stəkan qatıq
- 1 Çay qaşığı karbonat
- 1 Çay qaşığı duz
- Alabildiği qədər un
- 1 Kiçik qəlib ağ pendir
- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- 7-8 Dal cəfəri
- 1 Çay qaşığı qırmızı bibər
- 1 Stəkan qızartma yağı

Yoğurma qabına yumurtalar qırılır, üzərinə qatıq, duz və karbonat əlavə edib qarışdırılır. Yumuşaq lakin ələ yapışmayacaq şəkildə bir xəmir əldə edəne qədər un əlavə olunur. Xəmir uyğun şəkildə gəlinə üzəri nəmli bir eski ilə örtülərək 1 saat dincəlməyə buraxılır

Bu arada içi hazırlanır. İç üçün pendir rəndələnir, soğan incə doğranır, cəfəri incə qıyılır və hamısı qarışdırılıb qırmızı bibər əlavə olunur.

Dincələn xəmindən limon böyüklüyündə parçalar qopardılır, barmaq ucları ilə tort boşqabı böyüklüyündə açılır.

Açılan xəmirlərin 1 tərəfinə 1 yemək qaşığı dolusu hazırlanan içdən qoyulur və tam ortadan qatlanaraq kənarları basdırılır.

Xəmir bitənə qədər eyni işlemlər təkrarlanır.

Qızarma yağı qızdırılır, hazırlanan piroqlar qızıl rəngi alana qədər qızardılır, isti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu börek Suriyənin xüsusi ilədə Halepin sevilən milli piroqudur.