



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

İçli Köftə Piroqu

İçli Köftə Böreği



3 Ədəd yufqa
200 qr. qıyma
1 Stəkan galeta unu
1,5 Stəkan qatıq
2 Ədəd quru soğan
Yarım stəkan qoz
2 Stəkan köftəlik bulgur
1 Yemək qaşığı tomat
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
2 Yemək qaşığı duru yağ

Teflon bir tavaya yağ qoyulur, üzərinə soğan, qıyma qoyulur, birlikdə qovrulur.

Qıyma suyunu salıb çəkincə tomat və dişə gələcək şəkildə döyülmüş qoz əlavə olunur, duz, qara bibər qatılır.

Bu qarışımın üzərinə yuyulmuş nazik bulgur əlavə olunur, qapağı həməən bağlanılır, heç su əlavə etmədən, fırın söndürülür və bulgurun buxarda bişməsi sağlanır. Bunun üçün 20 dəqiqə dinləndirilir.

Yufqalar üst üstə çalışma maşınasına yayılır. Sigaret piroqu kəsər kimi üç bucaq olaraq 8 parçaya kəsilir. Bu şəkildə 24 ədəd üç bucaq yufqa parçası əldə edilir.

2 üç bucaq yufqa üst üstə qoyulur, hazırlanan iç yufqanın qalın əvəzinə qonur və gevşək sarılır.

Piroq əvvəl qatığa sonra galeta ununa batırılaraq, yağlanmış fırın məcməyisinə düzülür. 180 dərəcə fırında piroqlar qızarana qədər bişirilir.

Not: Piroqun içi, içli köftə içinə oxşadığı üçün bu ad verilmişdir.