



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

Boxça Piroqu

Bohça Böreği



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
4 Stəkan un
Yarım stəkan ilıq süd
1 Armud stəkan qatıq
1 Armud stəkan duru yağ
2 Ədəd qənd
1,5 Çay qaşığı duz
1 Yemək qaşığı duru yağ içi üçün
2 Ədəd orta boy kartof
1 Çay qaşığı duz, qara bibər
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
2-3 Dal cəfəri

Xəmir yoğurma qabına, yaş maya bölünərək qoyular, üzərinə ilıq süd və şəkər əlavə olunur, qarışdırılır.
Əriyən mayalı südün üzərinə 1 tam yumurta və 1 yumurtanın ağı, duz, qatıq, 4 su stəkanı un qoyular, bir az yoğurduqdan sonraduru yağ əlavə olunur, xəmir bir az daha yoğrulur. Üzəri bağlanılar 45 dəqiqə istirahət etdirilər.
Xəmir istirahət edərkən iç hazırlanar, bunun üçün, kartoflar qaynadılar, çəngəllə yaxşıca əzilər, üzərinə çox incə qiyılmış və duzla ovulmuş çiy soğan, qiyılmış cəfəri, qara bibər, marka bibər, duru yağ, əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
İstirahət edən xəmir 2 bərabər parçaya bölünər, hər parça kvadrat/kadr şəklində və xidmət qabından bir az böyük açılar.
Açılan xəmir kvadrat-kvadrat 16 bərabər parçaya kəsilər. Hər kvadratin ortasına 1 çay qaşığı kartoflu iç qoyular, ucları boxça kimi çarpazlama bağlanılar. (32 ədəd piroq edilir.)
Piroqlar yağlanmış nimçəyə düzülər. Nimçədə 20 dəqiqə gözlədilər, üzərinə yumurta sarısı sürülər.
Nimçə soyuq sobaya qoyular, soba 180 dərəcəyə nizamlanır, 30 dəqiqə bişirilər. İsti ya da ilıq xidmət edilir.

Not: Başqa içlər istifadə edərək və daha böyük parçalara kəsilərək də boxça piroqu hazırlana bilər.