



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

Paçanqa Piroqu

Paçanqa Böreği



1 kq. Kövrək (6 ədəd)
15 dilim basdırma
1,5 Stəkan rəndə kaşar pendir
2 Ərtə boy pamiđor
4 Ədəđ çarliston bibəri
1,5 stəkan qatıq
Yarım stəkan duru yağ
1 Ədəđ yumurta
1 Çay qaşığı duz

- # Pamiđorların qabıđları soyulur, zər böyüklüyündə doğranır, basdırmalar incə doğranır, bibərlərin tumları çıxarılır, basdırmaların böyüklüyündə doğranır.
- # Doğranan pamiđor, bibər və basdırma bir qaba alınır, içinə yumurtanın ađı, kaşar pendir və duz əlavə olunur qarışdırılır.
- # Kövrəkçalışma dəzğahına sərilir, hər kövrək 8 bərabər hissəyə üçbucaq kəsilir.(cəmi 48 üçbucaq)
- # Birinci üçbucaq parçaya bolca yağ qatıqqarışımı sürülür., üzərinə ikinci üçbucaq qoyulur, onun da üzərinə yağ qatıq qarışımı sürülür.
- # Yađlanıb, qatıqlanan, üst üstə qoyulan üçbucaq kövrəklərin geniş r ərəfinə hazırlanan basdırmalı içdən qoyulur, zəif şəkilə siqaret pirođu kimi bükülər.
- # Bu şəkilə hazırlanan 24 ədəđ paçanqa pirođu, yağlanmış nimçəyə düzülür, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # 190 dərəcə sobada 30 dəqiqə bişirilir. İliq olaraq xidmət edilir.

Not: Paçanqa Pirođu kiçik dəyişikliklərə uğrayaraq günümüze uyğunlaşdırılan Osmalı mətbəxi tərifidir.