



Paçanqa Piroqu

Paçanga Böreği



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

- # Pamidorların qabıqları soyulur, zər böyüklüyündə doğranır, basdırımlar incə doğranır, bibərlərin tumları çıxarılır, basdırımların böyüklüyündə doğranır.
- # Doğranan pamidor, bibər və basdırma bir qaba alınır, içiñə yumurtanın ağı, kaşar pendir və duz əlavə olunur qarışdırılır.
- # Kövrəkçalışma dəzgahına sərilir, hər kövrək 8 bərabər hissəyə üçbucaq kəsilir.(cəmi 48 üçbucaq)
- # Birinci üçbucaq parçaya bolca yağ qatıqqarışımı sürüülür., üzərinə ikinci üçbucaq qoyulur, onun da üzərinə yağ qatıq qarışıımı sürüülür.
- # Yağlanıb, qatıqlanan, üst üstə qoyulan üçbucaq kövrəklərin geniş rərifinə hazırlanan basdırımlı içdən qoyulur, zəif şəkildə sıqaret piroğu kimi bükülər.
- # Bu şəkildə hazırlanan 24 ədəd paçanqa piroqu, yağlanmış nimçəyə düzülür, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürüülür.
- # 190 dərəcə sobada 30 dəqiqə bişirilir. Iliq olaraq xidmət edilir.

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