



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

## Talaş Piroğu

### Talaş Böreği



1 Stəkan ilıq su  
2,5 Stəkan un  
1 Çay qaşığı sirkə  
2 Çay qaşığı duz  
Yarım paket marqarin (125ş qr)  
İçə üçün  
250 qr. D:ana quşbaşı ət  
2 Ədəd orta boy baş soğan  
1 Çay qaşığı pəmidor tamatı  
1 Çay qaşığı duz  
Yarım çay qaşığı qara bibər  
2 Yemək duru yağ  
Üzəri üçün:  
1 Yumurta sarısı

- # Əvvəlcə piroğun içi hazırlanır. Quşbaşı ət kibrit çöpü şəklində doğranır.
- # Qazana 2 yemək qaşığı duru yağ qoyular, doğranan ət əlavə olunur, orta atəşdə, ət suyunu sovurana qədər bişirilir.
- # Üzərinə yarım dairə şəklində doğranmış soğan və tamat əlavə olunur. Soğan yumuşayınca duz və qara bibər qatılır, bir az daha bişincə ocaqdan alınır.
- # İç soyuyarkən xəmir hazırlanır. İliq su, un, sirkə və duzdan ibarət olan orta sərtlikdə xəmir 7-8 dəqiqə özləşənə qədər yoğrulur.
- # Xəmir 10 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndikdən sonra yuvarlaq, böyük soba nimçəyi diametrində açılır.
- # Açılan xəmirin bütün səthinə otaq istisində yumuşamış marqarin yarıdan çoxu sürülür.
- # Xəmir sağdan və soldan üst-üstə gələcək şəkildə qatlanır, qalan quru qisimə də, qalan yağla yağlandıqdan sonra alttan və üstə qatılaraq kvadrat şəklində verilir.
- # Xəmir bu halı ilə bir qaba qoyular, neylonla üstü bağlanaraq soyuducunun buxanasına qoyular. Ən az yarım saat gözlənilərək qatılmasına əldə edilir.
- # Qatılan xəmir, soyuducudan alınır, kvadrat şəklində pozulmayacaq şəkildə böyük soba nimçəyi qədər açılır. Altı üstə çevrilir, əvvəlcə sağdan soldan sonra yuxarıdan aşağıdan üst-üstə gələcək və kvadrat olacaq şəkildə qatlanır.
- # Kvadrat xəmir ikincə dəfə qaba qoyular, neylonla bağlanır, buxanaya qoyular.
- # Yarım saat buxanada durub qatılan xəmir, eyni şəkildə soba nimçəyi böyüklüyündə kvadrat şəklində açılır.
- # Açılan xəmir 12 bərabər parçaya bıçaqla kəsilir. Hər kvadratın ortasına hazırlanan içdən qoyular. Paket hazırlar kimi, alttan üstə sonra sağdan soldan qatlanır.
- # Piroqların qat yeri altı gələcək şəkildə yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülür.
- # Üzərinə yumurta sarısı sürülür, əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilir. İliq olaraq ikram edilir.

Not: Talaş Piroğun hazırlanması uzun zaman olacağı üçün, əvvəlcədən hazırlanıb, buxanaya qoyub, ikram ediləcəyi vaxt həll etdirilib, üzərinə yumurta sürülüb sobaya verilərək də hazırlana bilər.