



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

Nəmsə Piroğu

Nemse Böreği



1 Pekaket marqarin
4,5 Stəkan un
2 Stəkanu
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı limon suyu içi üçün
3 Stəkan ağ pendir rəndəsi
1 Yumurta
Yarım dəst cəfəri

- # Un ələnər ortası hovuz kimi açılar, duz, su, limon suyu əlavə olunub, yoğrulur. 7-8 dəqiqə davamlı yoğrularaq özlü bir xəmir olması əldə edilir.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Orta sərtlikdə marqarin, neylon bini paket arasına qoyular, üzərindən mərdanə ilə keçərək iki qatı böyüməsi əldə edilir.
- # Dinlənən xəmir, yuvarlaq soba nimçəyi qədər açılar. Genişlədilmiş marqarin tam ortasına yerləşdirilər.
- # Xəmirin kənarları marqarinin üzərinə paket düzəltmək kimi eyni qalınlıqda, düzgün bir şəkildə bağlanar.
- # Bağlanmış xəmir, mərdanə ilə un səpilərək çox incə olmayacaq şəkildə uzun düzbucaqlı şəkildə açılar.
- # Xəmirin qısa kənarı ortaya qarşılıqlı olaraq qatlanar, bağlanar.
- # Xəmir bu şəkli ilə üzəri neylona sarılmış olaraq buxanada 45 dəqiqə qatılşması üçün gözlədilər.
- # Buxanadan çıxardılar: un eyni şəkildə düzbucaqlı olaraq açılar, yenə eyni şəkildə qısa kənarları ortaya qatlanıb, bağlanar, buxanaya qoyular.
- # Bu proses bir dəfə yenə həyata keçirilər. (cəmi 3 dəfə)
- # Ən son açılışında xəmir daha incə açılar. Nəmsə piroğu üçün kibrit qutusunda bir az böyük parçalara kvadratkəsilər.
- # Bu arada rəndələnmiş pendir, incə doğranmış cəfəri və yumurta ağ qarışdırılaraq piroğun içi hazırlanar.
- # Kvadrat xəmirlərin ortalarına bəs eləyəcəyi qədər pendirli iç qoyular, küncdən küncə, qovuşdurularaq üçbucaq şəkildə bağlanılar, qıraqlarına basdırılar.
- # Bütün piroqlar bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər.
- # Nəmsə piroqlarının üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülüb 185 dərəcə az qızdırılmış sobada qızarana qədər bişirilər.
- # Orta istilikdə ikram edilir.

Not: Nəmsə piroğunun xəmiri, yarpaq xəmidir. Yaxşı hazırlanmış yarpaq xəmiri, bişmə əsnasında yağın buraxmaz, həcmnin iki üç qatı qabarar.