Qonaq Piroğu

Konak Böreği



3 Ədəd hazır yuxa (kövrək)
200 qr. Qiymə
1 Ədəd soğan
1 Dilim bayat çörək içi
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
3 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd yumurta
1,5 Çay qaşığı süd
Yarım çay qaşığı duru yağ

Qiymə, 3 yemək qaşığı duru yağda qovrulur, üzərinə çox incə doğranmış soğan əlavə olunur.
Soğan qovrulunca duz, qara bibər və qırıntı olmuş çörək içi qatılıb soyumağa buraxılır.
Hər yuxa (kövrək) siqaret piroğu kimi, üçbucaq olaraq 8 parçaya kəsilir.
Bu şəkildə 3 yuxadan 24 ədəd üçbucaq kəsilmiş olar.
Bir ədəd üçbucaq yuxa alınar, üzərinə süd, duru yağ və yumurta ağından ibarət olan qarışım fırça ilə sürtülür. Ikinci yuxa üzərinə qoyulur, eyni qarışım sürtülür.
Yuxanın enli tərəfinə qiymәli içdən, 1 yemək qaşığı uzunnamasına qoyulur, qırağlardan iç çıxmaması üçün qatlanır və zəif olaraq rulo hazırlanır, nimçəyə qoyulur.
Bu şəkildə 12 ədəd qonaq piroğu hazırlanar. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür.
175 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.
Isti olaraq xidmət edilir.

Not: Keçmişdə İstanbul qonaqlarında, bu piroq çox tez-tez hazırlandığı üçün, qonaq piroğu adını almışdır.