



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

## Burqu Piroğu

Burgu Börek



6 Ədəd yuxa (kövrək)  
Yarım paket burqu makaron  
1 Stəkan rəndə ağ pendir  
1,5 Stəkan süd  
 $\frac{3}{4}$  Stəkan duru yağ  
1 Ədəd yumurta

- # Əvvəlcə makaron xaşlanar, suyu süzülür, soyumağa buraxılır.
- # Makaron soyuyarkən süd, duru yağ və yumurta ağından ibarət olan sous çırpılaraq hazırlanar.
- # Nimçə piroğu bişirər kimi nimçə yağlanar. Üzərinə 3 yuxa (kövrək) aralarına südlü, yağlı sous qoyaraq nimçə böyüklüyündə sərilir. Qırağından çıxanlar kəsilir, onlar da nimçəyə yayılır.
- # 3 yuxa nimçəyə yayıldıqdan sonra, soyumuş makaron və pendir yuxaların üzərinə sərilir. Yağlı və südlü sousdan bir miqdar makaron üzərinə gəzdirilir.
- # Qalan 3 yuxada eyni şəkildə nimçəyə yerləşdirilir.
- # Ən üstə ən düzgün yuxa qoyulur. Hazırlanan südlü sousdan 2-3 qaşığı artırılır, yumurta sarısı ilə qarışdırılır və ən son yuxanın üzərinə sürtülür.
- # Piroq əvvəlcə kvadrat şəkildə kəsilir, sonra bu kvadratlar ucdan uca kəsilərək üçbucaq şəkli verilir.
- # Soyuq sobaya verilir. 175 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir. (45-50 dəqiqə). İliq olaraq xidmət edilir.

**Not:** Bu piroğun burqu makaron ilə bişirilməsinin səbəbi, bu şəkil makaronun daha qabarıq bir görünüş verməsindən ötrüdür.