



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

Musqa Piroğu

Muska Böreği



- 1 Dəst ispanaq (250 qr.)
- 1 Stəkan dolusu təzə rəndə kaşar pendir
- 1 Ədəd kiçik soğan
- 4 Yemək qaşığı duru yağ
- 3 Ədəd hazır yuxa (kövrək)

- # İspanaqlar yıxanar, suyu süzülər, çox incə doğranar.
- # Üzərinə çox incə doğranmış soğan və 4 yemək qaşığı yağ əlavə edilərək, bir qazanda qapağı bağlı olaraq və heç su əlavə etmədən az atəşdə 20 dəqiqə bişirilir.
- # İç bişərkən, yuxalar əvvəlcə ortadan 2 parçaya kəsilər, sonra kibrit qutusunun qalın tərəfi genişliyində zolağlar kəsilər.
- # Yuxanın dar qisminə bir miqdar soyumuş ispanaq və bir tutum pendir qoyulur. Kənardan üçbucaq qatlanar, sonra üçbucaq bir tur atdırılır, bu şəkildə yuxanın uzunluğuna görə üçbucaq şəklində qatlanar, ucu isladılaraq yapışdırılır.
- # Yuxanın kəsilən, istifadə olunmayacaq yuvarlaq qisimlərinin ziyan olmaması üçün, kiçik parçalara bölünərək, ispanaqlı için üzərinə qoyaraq dəyərləndirilir.
- # Hazırlanan musqa piroqları qızgın yağa atılır, iki tərəfi də qızarana qədər bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Musqa piroğu, daha çox pendirli içlə hazırlanar, ispanaqla hazırlanan bu iç həm ləzzətli həm də tərəvəz istehlakı baxımından gida vericidir.