



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

Çin Piroğu

Çin Böreği



- 4 Ədəd hazır yuxa (kövrək)
- 2 Ədəd yerkökü
- 2 Ədəd balqabaq
- 2 Ədəd pırasa
- 1 Tutum ispanaq
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 4 Yemək qaşığı soya sousu
- 2 Parça ağ toyuq əti (300qr.)
- 1 Çay qaşığı duz
- Qızartmaq üçün duru yağ

Pırasa, yerkökü, balqabaq kibrit dənisi şəklində doğranır. Bu şəkildə doğramaq mümkün deyilsə, yerkökü və balqabaq rəndənin yekə tərəfi ilə rəndələnə bilər. İspanaq incə doğranar.

Bir qazana duru yağ qoyulur, orta atəşdə az qızınca, incə çubuq şəklində doğranmış toyuq əti qoyulur.

Toyuq əti 10 dəqiqə qovrulduqdan sonra 5 dəqiqə ara ilə və sıra ilə yerkökü, pırasa, balqabaq və ispanaq qazana atılır. (Yumuşaq olması üçün qazanın qapağı hər ləvazimat əlavəsindən sonra örtülür)

Ən son ispanaq da 5 dəqiqə bişdiqdən sonra soya sousu və duz əlavə olunub, ocaq söndürülür. 10-15 dəqiqə qapağı örtülü olaraq dinləndirilir.

1 çədinlərkən, hər yuxa, siqaret piroğu kimi 8 bərabər üçbucaq parçaya kəsilir. (Cəmi 32 parça yuxa kəsilir)yuxanın qırağına, 1 yemək qaşığı qədər soyumuş içdən qoyulur, qıraqları qatlanır, siqaret piroğu kimi yuvarlanır (daha zəif) ucu su ilə ısladılaraq yapışdırılır.

Bütün parçalar bu şəkildə hazırlandıqdan sonra qızgın yağda pəmbə rəng də qızardılır. İsti ya da ılıq olaraq xidmət edilir.

Not: Çin piroğunun orijinal tərifində, soya filizi vardır. Tapıla bilərsə, bütün tərəvəzlər bişdiqdən sonra, 2 stəkan soya filizi əlavə edərək Çin piroğu hazırlana bilər.