



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

Sarıyer Piroğu

Sarıyer Böreği



Yarım paket marqarin (125 qr)
2 Ədəd yumurta
Alabildiği dəqəd un
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım stəkan duru yağ
İçə üçün:
250 qr. Dana qiymə
2 Ədəd orta boy baş soğan
1 Stəkan noxud konservi
1 Şiriniyyat qaşığı quş üzümü
3 Yemək qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
8-10 Dal cəferi

- # Bir miqdar un dəzgaha qoyular, hovuz kimi ortası açılar. 1 stəkan su, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın ağı və duz qoyular.
- # Yoğurduqca un əlavə olunur, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir üzəri nəmli bezlə bağlı olaraq 15 dəqiqə gözlədikdən sonra, dəzgah üzərində rulo hazırlanır, bıçaqla 12 parçaya kəsilir.
- # Parçalar əllə yuvarlanar, üzərləri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinləndirilər.
- # Bu arada marqarin az atəşdə əridilər, ocaqdan alınar, soyuyunca çəngəllə çırpılar.
- # Dinlənen hər bir xəmir parçası yemək boşqabı böyüklüyündə açılar.
- # Üzərinə hazırlanan marqarin sürtülər, xəmir sağdan soldan üst üstə bağlandıqdan sonra qalan yerə də bir az yağ sürtülər, yuxarıdan və aşağıdan üst üstə gələcək şəkildə kvadrat qatlanar.
- # Bütün parçalar bu şəkildə hazırlandıqdan sonra duru yağ ilə yağlanmış nimçəyə yan yana düzülər, üstlərinə yağ sürtülüb geriye qalanlar üstünə düzülər. Neylon sarılıb soyuducuya qoyular.
- # Xəmirin soyuducuda ən az 1 saat boyunca dinləndəyə müddəttə, pişirilməyi gözləndirilər.
- # Qazana duru yağ tökülər, qızınca quş üzümü əlavə olunur, şişincə süzülərək çölə alınar. Eyni yağa incə doğranmış soğan qoşular, soğan çəhraylaşınca qiymə əlavə olunur, qarışdırılar, qazanın qapağı örtülü olaraq 20 dəqiqə bişirilər.
- # Bişən soğanlı qiymənin üzərinə noxud konservisi, qovrulmuş quş üzümü, duz qara bibər əlavə olunur. 10 dəqiqə bişirdikdən sonra, incə doğranmış cəfi qatılar, qarışdırılar, ocaqdan alınar.
- # Şkafdan qatılacaq xəmirə çıxardılar. Hər biri düzbucaqlı şəkildə mümkün olduğu qədər incə açılar.
- # Açılan hər xəmir, ortadan ikiye kəsilir. (bu şəkildə 24 ədəd piroq olacaqdır). Ortasına soyumuş, qiyməli içdən qoyular, sağdan və soldan kənarları bağlanaraq, yuvarlanar, rulo şəkli verilər.
- # Az yağlanmış nimçəyə qat yerləri alta gələcək şəkildə, piroqlar aralıqlı olaraq düzülər.
- # Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülər, 195 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada qızarana qədər bişirilər. Az isti olaraq xidmət olunur.

Not: Sarıyer piroğunun ən ləzzətlisi, qiyməli içlə hazırlanan növüdür. Pendirli, ispanaqlı və kartoflu içlərlə də hazırlana bilər.