



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

Somun Piroğu

Somun Böreği



- 1 Ədəd bayat çörək
- 2 Ədəd yumurta
- 2,5 Stəkan süd
- 2 Stəkan dolusu rəndə kaşar pendir
- Yarım stəkan duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Bayat şörək, əvvəlcə dilimlənər, sonra qənd kimi kəsilər.
- # İstiyə dayanıqlı kvadrat ya da düzbucaq kənarlı, kiçik bir nimçə yağlanar, doğranmış çörəklər sıx sıx düzülər.
- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, çirpilar, üzərinə süd və duru yağ qoyular, duz əlavə olunub qarışdırılar.
- # Qarışım, nimçəydə düzölmüş çörəklərin üzərinə, hər tərəfinə yayılacaq şəkildə gəzdirilər.
- # Son olaraq üzərinə yekə rəndələnmiş kaşar pendir səpilər.
- # Soyuducunun alt rəfinə qoyular, ən az bir gecə dinləndirilər.
- # Ertəsi günü hafif qızdırılmış, 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Kibrit qutusu böyüklüyündə kəsilər, orta istilikdə xidmət olunar.

Not: Kaşar pendiri əvəzinə yağlı bir pendir istifadə oluna bilər.