



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

## Çiy Piroq

Çiğ Börek



1 Ədəd yumurta  
1 Stəkan ilıq su  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Alabildiği qədər un  
İçə üçün:  
250 qr. Yağsız qiymə  
1 Ədəd yekə pamidor  
1 Ədəd yekə soğan  
Yarım dəst cəfəri  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 Çay qaşığı qara bibər  
Yarım çay stəkanı su  
Qızardmaq üçün duru yağ

- # Çuxur bir yoğurma qabına yumurtalar qırılır, üzərinə ilıq su, duz qatılır, qarışdırılır. Orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər un əlavə olunur, yoğrulur.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilir.
- # İç hazırlanır. Pamidor və soğan rəndələnər, cəfəri incə incə doğranar, çiy qiymə, qara bibər duz və yarım çay stəkanı su qarışdırılır. Yumuşaq bir iç hazırlanar
- # Dinlənən xəmir, qoz böyüklüyündə incə olaraq mərdanə ya da oxlov ilə açılır. (iç çiy hazırlandığı üçün, xəmir incə açılır.
- # Açılan xəmirin yarısına, hazırlanan içtən bəs eləyəcəyi qədər qoyular və yayılır, bağlanar, qırağları basdırılaraq yapışdırılır.
- # Piroq qızğın yağa atılır, iki üzü pəmbə rəngdə qızardılır.
- # Piroqlar qızarıncə əmici bir kağıza ya da dəsmala çıxardılır.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Çiy piroğu Türkiyənin Eskişehir və ətraf bölgələrinə aid bir piroqdur.