



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

Sarma Sıkma

Sarma Sıkma



3 Ədəd hazır kövrək
2 Stəkan çökələk
Yarım bağ cəfəri
1 Çay stəkani duru yağ
Yarım çay stəkani su

- # Hazır kövrəklər çalışma dəzgahına yayılır. Hər bir kövrək siqaret piroğu hazırlanmasında olduğu kimi üçbucaq olaraq 12 parçaya kəsilir (36 ədəd).
- # Kiçik bir kasaya yağ və su qoyular, bu qarışım fırça ilə kəsilmiş üçbucaq kövrək parçalarının hammasına sürtülər.
- # Kövrəyin geniş tərəfinə çökələk və doğranmış cəfəridən ibarət olan qarışım bəs eləyəcəyi miqdarda qoyular, içinin çölə çıxmaması üçün əvvəlcə iki yanı bağlanar, sonra rulo hazırlanar.
- # Bütün piroqlar bu şəkildə hazırlanar. Çuxur bir qaba 2 stəkan soyuq su qoyular, hazırlanan hər piroq suyun içində bir neçə saniyə tutulub çıxardılar. Ovuc içində sıxılar.
- # Bolca yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər.
- # Piroqların üzərinə susam səpilər. Əvvəlcədən 190 dərəcə qızdırılmış sobaya qoyular, üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Az isti olaraq xidmət olunar.

Not: Bu piroğun əsli zeytunyağı ilə hazırlanar, ancaq zeytunyağından xoşlanmayanlar günəbaxan yağı ilə də bişirilə bilər.