



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

Qazlı Piroq

Gazlı Börek



- 2 Ədəd hazır kövrək
- 1 Ədəd balqabaq
- 1 Stəkan çökələk
- 5-6 Dal cəfəri
- Yarım çay qaşığı duz
- Yarım şiriniyyət qaşığı qara bibər
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Şüşə qazlı mineral su
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Yemək qaşığı susam

- # Bir qabın içinə balqabaq rəndələnər, üzərinə doğranmış cəfəri, çökələk, duz və qara bibər əlavə eləyərək qarışdırılar, piroğun içi hazırlanmış olar.
- # Başqa bir qabda ymurta, yağ və mineral su qarışdırılar.
- # İstiyə dayanıqlı kiçik kənarlı soba nimçəyi bolca yağlanar, ikiyə bölünmüş birinci kövrək buruşdurularaqnimçəyə yerləşdirilər, üzərinə 1-2 yemək qaşığı hazırlanan mineral sulu qarışımı gəzdirilər.
- # Üzərinə birinci kövrəyin ikinci parçası yerləşdirilər.
- # Hazırlanan balqabaqlı iç düzgün bir şəkildə üzərinə yayılar.
- # Balqabaqlı için üzərinə ikinci kövrəyin yarısı buruşdurularaq yayılar üzərinə 1-2 qaşığı mineral sulu qarışım gəzdirilər.
- # Ən üstə düzgün olaraq qalan kövrək yayılar.
- # Üzərinə artan mineral sulu qarışımın hammısı tökülər, kvadrat kvadrat dilimlənər, üzərinə susam səpilər.
- # Piroq əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə ksobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # İsti yada ilıq olaraq ikram edilər.

Not: Bu piroq balqabaq əvəzinə pırasa istifadə edərək də hazırlana bilər.