



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

Fincan Piroğu

Fincan Böreği (Ciyərli)



4 Ədəd hazır kövrək
1,5 Çay stəkani süd
Yarım çay stəkani günəbaxan yağı
1 Ədəd yumurta
İçə üçün
Yarım kq. Dana ciyəri
2 Ədəd baş soğan
2 Ədəd göy bibər
1 Çay stəkani duru yağ
2 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər

Soğan doğranar, 1 çay stəkani duru yağ ilə qovrulur.

Soğan bir az yumuşayınca, incə doğranmış bibər əlavə olunur. Bibər sararıncə, zər şəklində doğranmış ciyər qatılır.

Orta atəşdə 40 dəqiqə qədər bişirilər. Ocaqdan alınar, soyuyunca, duz və qara bibər səpilər qarışdırılır. Bu . şəkildə piroğun içi hazırlanmış olar.

Kövrəklər dəzgaha sərilər. Hər bir i siqaret piroğu kimi üçbucaq olaraq 8 parçaya kəsilər. Bu şəkildə 32 üçbucaq əldə edilmiş olar.

Hər fincan piroğu 2 üçbucaq parçadan ibarət olar. İlk üçbucaq parçayya süd, yumurta ağı, yarım çay stəkani günəbaxan yağından ibarət olan qarışım sürülər.

Üçbucağın geniş tərəfi kiçik kasaya, ya da çay fincanına daşıraraq yerləşdirilər. İkinci üçbucağa də eyni qarışım sürülər, qalın tərəfi fincanın içində bulunan üçbucaq piroğun üzərinə yenə daşıraraq yerləşdirilər.

Fincanın içində bulunann kövrək parçalarının üzərinə suyu süzölmüş ciyərlə iç qoyular və kənarlarından daşan kövrəklər ciyərin üzərindən bağlanar. Yağlanmış soba nimçəyinə fincan tərs çevrilər.

Bütün fincan piroqları bu şəkildə hazırlanar (16 ədəd). Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülər.

Nimçə 190 dərəcə qızdırılmış sobaya qoyular. Qırmızı rəng alana qədər bişirilər.

Orta istilikdə xidmət olunar.

Not: Ciyərli iç istifadə olunmağı. Piroq və xəmir işlərində çox məşhur deyildir. Bu piroq ciyəri sevməyənlər üçün bilə ləzzətli bir variantdır.