



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

Gül Piroğu

Gül Böreği (Mantarlı)



3 Ədəd kövrək
1 Çay stəkani süd
Yarım çay stəkani duru yağ
1 Ədəd yumurta
İçə üçün:
Yarım kq. Göbələk
1 Ədəd kiçik baş soğan
2 Ədəd təzə göy soğan
2 Ədəd göy iti bibər
4 Diş sarmısaq
1 Çay qaşığı duz
4 Yemək qaşığı duru yağ
1 Stəkan rəndələnmiş kaşar pendir

- # İlk iş olaraq göbələkli iç hazırlanar. Soğan xalqa şəklində doğranar. Kiçik bir qazana 4 yemək qaşığı duru yağ qoyular.
- # Üzərinə yarım xalqa şəklində doğranmış soğan əlavə olunar, orta atəşdə soğan yarı bişincə, incə doğranmış göy soğan, iti bibər, döyülmüş sarmısaq qatılar.
- # Ləvazimatlar bişməsinə yaxın yuyulmuş, süzölmüş, incə incə doğranmış göbələk əlavə olunar, duz səpilər. 25 dəqiqə az acəq atəşdə bişirilər, ocaq söndürölər.
- # Hər kövrək müsbət şəklində kəsilər. Hər kövrəyin 4 üçbucaq parça olmaq üzərə, 3 kövrəkdən cəmi 12 üçbucaq parça kəsilməş olar.
- # Kövrək dəzgaha sərilər, üzərinə bütün yumurta, duru yağ və süddən ibarət olan qarışımından bir miqdar sürtölər.
- # Kövrəyin geniş tərəfinə göbələkli içdən uzunnamasına qoyular, üzərinə kaşar pendiri səpilər. (göbələkli iç susuz bişdiyi üçün qalan az suyu da piroğa qoyular.)
- # Kövrək əvvəlcə rulo yapılar, sonra bir ucu sabit tutular, ətrafına dolanar, qalan c alta gətizdirilər.
- # Bütün gül piroqlar bu şəkildə hazılandıqdan sonra, yağlanmış soba nimçəyinə düzölər. Üzərinə qalan yumurtalı qarışım sürtölər.
- # Soba 185 dərəcə ayarlanar. Piroqların üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Orta istilikdə ya da isti olaraq xidmət olunar.

Not: Piroqlarda sarmısaq çox istifadə olunmayan ləvazimattır, istifadə olunma səbəbi, göbələyin özünə məxsus iyini qoxusunu aradan qaldırmaq üçündür