Oklaç Piroğu

Oklaç Böreği



1 Şiriniyyat qaşığı toz maya
Yarımstəkan ilıq su
1 Ədəd qənd
1 Ədədyumurta
1 Stəkan süd
1 Noxud böyüklüyündə limon suyu
Yarım stəkan günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Alabildiyi qədər un
Içi üçün:
2 Stəkan ağ pendir rəndəsi
Yarımdəst cəfəri
Üzəriüçün:
1 Yemək qaşığı çörək otu

Yarım stəkan ilıq suya 1 ədəd qənd şəkər və 1 şiriniyyat qaşığı toz maya qoyular, qarışdırılar, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlədilər.
Yoğurma qabına, ilıq süd, yumurtanın ağı yarım stəkan duru yağ, suda bburaxıb qabaran maya, duz və döyülmüş limon duzu qoyular, qarışdırılar.
Üzərinə yoğurduqca, ələnmiş un qatılar, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilər. Nəmli bir bezlə üzəri bağlı olaraq ən az 1 saat dinləndirilər.
Dinlənən xəmir dörd bərabər parçaya bölünər. Birinci xəmir oxlov ilə açılabildiyi qədər böyük və incə açılalar.
Açılan xəmirin bütün səthinəfırça ilə duru yağ sürtülər, sağdan soladan uc uca gələcək şəkildə qatlanıb, kvadrat şəkli verilər.
Yağlanmış kvadrat ya da düzbucaqlı soba nimçəyinin ortasına hazırlanan birinci xəmir yerləşdirilər, üzərinə bir az daha yağ sürtülər, rəndələnmiş pendir və doğranmış cəfəri qarışımlı içdən üçdəbir nisbətində üzərinə yayılar.
Ikinci xəmir də eyni şəkildə açılar, yağlnar, qatlanar, nimçədə bulunan birinci xəmirin üzərinə qoyular yağ sürtülər, üzərinə pendirli içdən qoyular.
Üçüncü xəmir də digər iki xəmir kimi hazırlanıb nimçədəki iki xəmirin üzərinə qoyular, yağlanar, üzərinə qalan pendirli içdən səpilər.
Son xəmir də eyni şəkildə açılıb, yağlanıb, qatlanar, digər üç xəmirin üzərinə qoyular, bütün xəmirlərüst üstə vəziyyətdəykən nimçənin içində barmaq ucları ilə basdıraraq, nimçə qədər böyüdülər.
Ayrılan yumurta sarısı və qalan duru yağ qarışdırılar, piroğun üzərinəsürtülər. Arzu edildiyi şəkildə dilimlənər, üzərinə çörək otu səpilər.
Oklaş piroğu soyuq sobaya qoyular, 5 dəqiqə sobada tutulduqdan sonra, soba 195 dərəcədə ayarlanar, üzəri qızarana qədər bişirilər. Ilıq oalaraq xidmət edilər.

Not: Limon duzu xəmirin elastik olmasına kömək edər.