



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

Təmcid Piroqu

Təmcit Böreği



1 Su stəkani süd
Yarım su stəkani su
1 Çorba qaşığı sirkə
3 Çorba qaşığı duru yağ
1 Ədəd yumurta ağı
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Aabildiği qədər un
Ara qatlar üçün:
Yarım paket marqarin
4 Şorba qaşığı duru yağ
İçi üçün:
1,5 Su stəkani ezilmiş ağ pendir
10-15 Budaq cəfəri
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarsı
1 Çorba qaşığı çörək otu
1 Çorba qaşığı suysam

- # Çuxur bir kobud süd, su, yumurta ağı, duru yağ qoyular və yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə duz və ələ yapışmayan orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmir yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda xəmir 5 bərabər parçaya ayrılır. Hər parça unlu zəmində, oxlovla ola bildiyincə incə açılar.
- # Üzərinə əridilmiş marqarin və duru yağ qarışığından sürtülər. Əvvəl sağdan və soldan sonra yuxarıdan və aşağıdan zərf kimi dözərək kvadrat şəkli verilər.
- # Səthinə bir az daha yağ sürtülər. Bıçaqla müsbət şəkildə kəsərək 4 parçaya ayrılır.
- # Parçaların ortasına kifayət qədər qıyılmış cəfəri və pendir qarışığından ibarət olan iç qoyular.
- # Xəmir yenə zərf formasında dözər. Qat yeri alta gələcək şəkildə yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Piroqların üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər, sonra çörək otu və suysam səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilər.

Not: Təmcid sahur mənasını verir. Tox tutma xüsusiyyəti səbəbiylə sahurda istehlak edilməsi tövsiyə edilir.