



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

Meyvəli Piroq

Meyveli Börek



2 Ədəd hazır kövrək
Yarım çay stəkanı duru yağ
2 Stəkan süd
3 Yemək qaşığı un
Yarım stəkan şəkər tozu
1 Paket vanil
8-10 Ədəd çiyələk
1 Stəkan çiyələk kompotu
Pudra şəkəri

- # Kövrəkin biri soba nimçəyinə sərilər, fırça ilə hər tərəfinə duru yağ sürtülər.
- # Nimçədə daşan kövrəklər kəsilər, kövrəyin üzərinə lentlər halında qoyulur.
- # İkinci kövrək də eyni şəkildə soba nimçəyi böyüklüyündə kəsilir, kəsilən lentlər, digərləri kimi ilk qat kövrəyin üzərinə qoyulur.
- # Üzərinə düzgün olası üçün ikinci kövrək qoyulur. (düzgün kəsilənkövrəklər, alt və üsttə olacaq, lentlər arada qalacaq)
- # Bu şəkildə hazırlanan kövrəklər 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada sərtləşənə qədər bişirilir.
- # Bu arada içi hazırlanar., Bunun üçün qazana soyuq süd, şəkər və un qoyular, qarışdırırlar. Orta atəşli ocağa qoyular, pudinq şəklinə gəlincə ocaqdan alınar, vanil əlavə olunar.
- # Sobadan çıxan qurumuş, isti kövrək, çiyələk kompotu ilə isladılır. Bir az yumuşaması üçün gözləmək lazımdır.
- # Kövrək yumuşayınca soyumuş pudinq hər tərəfinə sürtülür.
- # Pudinq kövrəyin uzun kənarına incə doğranmış 8-10 ədəd çiyələk qoyulur və zəif bir rulo hazırlanır, qat yeri alta gətirilir.
- # Rulo soyuducuda 15-20 dəqiqə dinləndikdən sonra bir barmaq qalınlığında dilimlənir, üzərinə pudra şəkəri səpilərək xidmət edilir.

Not: Çiyələk kompotu üçün, 15-20 ədəd çiyələk, 2 stəkan su, yarım stəkan şəkər tozu ilə 20 dəqiqə qaynadılır. Soyuyunca suyu meyvəli böreyə istifadə olunur.