



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

Paket Piroğu

Paket Böreği



6 Ədəd hazır kövrək
2,5 Su stəkani süd
2 Ədəd yumurta
Yarım su stəkani duru yağ
İçi Üçün;
250 qr. qiyma
1 Su stəkani konserv göy noxud
Yarım su stəkani kişmiş
1 Qəhvə fincanı duru yağ
4 - 5 budaq cəfəri
1 Ədəd quru soğan
1 Şiriniyyət qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı suysam

- # İlk əməliyyat olaraq piroğun içi hazırlanır; tavaya duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə yeməli doğranmış quru soğan qatılar, qovrulur.
- # Qovrulmuş soğana qiyma əlavə olunur. Qapaqsız olaraq qarışdıraraq qiyma qovrulur.
- # Üzərinə ayırd edilmiş, yuyunmuş nüvəsiz kişmiş, konserv göy noxud, duz və qara bibər əlavə edilir, 5 - 6 dəqiqə daha bişirilir, ocaqdan alınır.
- # Qarışıqğa ən son qiyılmış cəfəri əlavə olunur, qarışdırılır, soyumağa buraxılır.
- # Bu vaxt hər kövrək müsbət şəkildə kəsilir. Hər kövrəkdən 4 parça olmaq üzrə cəmi 24 parça kəsilmiş olar.
- # Çuxur bir kobud 1 ədəd/adət tam yumurta, 1 ədəd yumurtanın ağı, süd və duru yağ qoyular, yaxşıca çırpılır.
- # 1 ədəd kəsilmiş kövrək yayılır, üzərinə hazırlanan qarışıqdan fırça ilə sürtülür, onun da üzərinə ikinci kəsilmiş kövrək qoyular, sütlü qarışıqdan bir miqdar daha sürtülür.
- # Üzərinə qiymalı içdən bir miqdar qoyular. Kövrəyin geniş tərəfindən, sağdan və soldan dözdükdən sonra 2 barmaq qalın liğında, bir az zəif rulo edilir.
- # Bütün börekler bu şəkildə hazırlanır, yağlı nimçəyə möhkəm-möhkəm düzülür.
- # Artan sütlü qarışıqğa ayrılan yumurta sarısı əlavə olunur, çırpılır, böreklerin üzərinə gəzdirilir, suysam səpilir.
- # Nimçə 190 dərəcə sobaya verilir, qızarana qədər bişirilir, isti olaraq xidmət edilir.

Not: Paket böreği, bişdikdən sonra 3 - 4 saat içində istehlak edilməzsə soyuducuna qoyular. Əks halda qiymalı iç pozular.