



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

Dəsmal Piroğu

Mendil Boreği



2 Ədəd hazır kövrək
Yarım su stəkanı qatıq
Yarım su stəkanı duru yağ
1 Ədəd yumurta
İçəi Üçün;
3 Kibrit qutusu qədər ağ pendir
7-8 budaq cəfəri
Üzəri Üçün;
1 Çay qaşığı suysam
1 Çay qaşığı çörəkotu

Qatıq, yumurta, duru yağ çuxur bir kabın içində yaxşıca çırpılar. Pendir əzilər, incə qıyılmış cəfərilə qarışdırılır.
İki kövrək üst üstə qoyular. Hazırlanan qatıqlı qarışıq, kövrəyə sürülür. 2 şorba qaşığı üzərinə sürmək üçün ayrılır.
Kövrəklər dörd tərəfindən boxça kimi dözer. Pendirli iç səpilir. Təkrar boxça kimi dözer.
Üzərinə ayrılan 2 şorba qaşığı qatıqlı qarışıq sürülür. Suysam və çörək otu səpilir.
175 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər. Arzu edilən şəkildə dilimlənər. İllıq ya da isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Dəsmal boreğinin istehsalında xüsusilə qatıq istifadə edilir. Qatıq əvəzinə süd istifadə edilsə çox qabarmaz.