



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

Dolama Piroq

Dolama Börek



6 Ədəd hazır kövrək
2 Ədəd yumurta
2 Su stəkanı süd
1 Su stəkanı duru yağ
İçi Üçün;
1 Qəlib orta böyüklükdə ağ pendir
Yarım dəstə cəfəri
Üzəri Üçün;
1 Şiriniyyat qaşığı suysam
1 Şiriniyyat qaşığı çörək otu

- # Çuxur bir qabın içində yumurta, süd və duru yağ qarışdırılır. Əzilmiş ağ pendir və qıyılmış cəfəri qarışdırılaraq iç hazırlanır.
- # İlk kövrək dəzgaha yayılır, üzərinə sütlü qarışıqdan 3-4 şorba qaşığı gəzdirilər. Tam ortasından ikiyə dözer, üzərinə 1-2 şorba qaşığı sütlü qarışıq gəzdirilər.
- # Kövrəyin dözən uzun, düz kənarına pendirli içdən kifayət qədər qoyular və rulo edilir. Daha sonra bir kənarı sabit tutular, rulo öz ətrafında aldadılar, yağlanılmış nimçəni ortasına qoyular.
- # Qalan 5 kövrəyə də ilk kövrəyə tətbiq olunan əməliyyatlar edilir. Hazırlanan rulolar nimçəni ortasında olan piroğun ətrafına dolanar.
- # Kövrəklər bitincə qalan sütlü qarışıq piroğun üzərinə sürtülər, suysam və kökə otu səpilər.
- # Nimçə 180 dərəcə sobaya verilər, üzəri qızarana qədər bişirilər. Kəsilər, isti ya da ilıq olaraq ikram edilir.

Not: Dolama piroq qiyma, ispanaq kimi yağlı içlərlə hazırlanacaqsa ölçüdə verilən yağ miqdarı azaldılar.