



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

Üsküb Piroğu

Üsküb Böreği



Üsküb Böreği
Üsküb Piroğu
6 ədəd hazır kövrək
200 qr. kərəyağı
Yarım kq. quşbaşı ət
Üzəri Üçün;
2 su stəkani ət suyu
1 su stəkani qatıq
4 diş sarımsaq
3 şorba qaşığı un
1 Ədət yumurta
Yarım şirin qaşığı duz
İslatmaq Üçün;
2 su stəkani ət suyu

- # İlk əməliyyat olaraq kərəyağı yandırmadan əridilər, nimçə yağlanıyar, kövrəklərin aralarına əridilmiş kərəyağı gəzdirilərək kövrəklər nimçəyə yerləşdirilər.
- # Nimçədə olan kövrək kvadrat şəklində kəsilər, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Bu vaxt quşbaşı ət 5 su stəkani suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Kiçik bir qazana 2 su stəkani ət suyu yarım şirin qaşığı duzla döyülmüş sarımsaq, 1 adət yumurta, 1 su stəkani qatıq və 3 şorba qaşığı un qoyular, ocağa yerləşdirmədən əvvəl yaxşıca qarışdırılar.
- # Daha sonra orta qızdırmalı ocaqda davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasına gələnə qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxan bişmiş kövrəyə soyudulduqdan sonra 2 su stəkani ət/ət suyu gəzdirilər, üzərinə qaynadılmış ətər yerləşdirilər. Ən üstə də hazırlanan qatıqlı qarışıq tökülər.
- # Üsküb piroğu əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Bu börek ikram olaraq təqdim edilə biləcəyi kimi, ana yeməklərdə də istehlak edilə bilər.