



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

İspanaqlı Sarma Piroq

İspanaklı Sarma Börek



Yarım su stəkanı süd
Yarım su stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı maye yağ
1 Şiriniyyat qaşığı sirkə
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
Yarım kq ispanaq
1 Ədəd quru soğan
3 şorba qaşığı maye yağ
Yarım kiçik qəlib ağ pendir
1 Ədədyumurta ağ
Arası üçün:
8 Çorba qaşığı maye yağ
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı

- # İspanaq yuyunur, doğranar, bir qazana köçürülər. Üzərinə incə doğranmış soğan və maye yağ qoyular. Qapağı bağlanılır, batıq atəşdə, öz buxarı ilə yarım saat bişirilər.
- # Xəmir hazırlamaq üçün çuxur bir kobud süd, qatıq, maye yağ, sirkə, duz və yumurta qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə ələ yapışmayan, orta sərt konsistensiya konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, yarım saat dinləndirilər.
- # İspanaqlı iç soyuyunca yumurta ağ və əzilmiş ağ pendir əlavə edilir.
- # Dinlən/istirahət edən xəmir 4 bərabər parçaya bölünər. İlk parça unlu zəmində, oxlovla ola bildiyincə incə açılar.
- # Səthinə 2 şorba qaşığı yağ gəzdirilər. Daha sonra ispanaqlı üçün dördə biri yayılır. İkinci xəmir açılar, birinci xəmirin üzərinə yerləşdirilər.
- # İkinci xəmirin üzərinə də 2 şorba qaşığı yağ gəzdirilər, ispanaqlı üçün dördə biri qoyular. İki kövrək üst əsasdaykən möhkəm olmayan rulo edilir.
- # Qalan iki xəmir parçasına da eyni əməliyyatlar tətbiq olunur. Hazırlanan iki rulo yağlanmış nimçəyə yan-yanə qoyular.
- # Üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər. 1 barmaq /ara ilə bıçaqla kəsik atılır. Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər.
- # Piroğun üzəri qızarınca sobadan alınır. İyincə kəsik yerlərindən dilimlənər.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Bu böreği hazırlamaq üçün ispanaq yerinə eyni miqdarda pazı da istifadə edilə bilər.