



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

## Sosiskalı Piroq

Sucuklu Börek



6 Ədəd kövrək  
1 Çay stəkanı maye yağ  
1,5 Çay stəkanı süd  
1 Ədəd yumurta ağ  
İçə üçün:  
Dördəbir yumaq sosiska  
1 Ədəd iri pomidor  
1 Ədədi dolma bibəri  
3 Kibrit qutusu qədər ağ pendir  
Üzəri üçün:  
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Əvvəl iç vəsait hazırlanar. Sosiska çox incə xalqa şəklində doğandıqdan sonra, kvadrat kvadratkəsilər. Üzərinə əzilmiş pendir, incə qıyılmış bibər və pomidor qatılar, qarışdırırlar.
- # Çuxur bir qabın içində yumurta ağ, süd və maye yağ çırpırlar.
- # Kövrəklər ortadan ikiye kəsildikdən sonra 3 barmaq enində lentlər kəsilər.
- # Dəzgahın üzərinə ilk lent qoyular üzərinə sütlü qarışıq sürtülər. İkinci lent üzərinə yerləşdirilər, sütlü qarışıq sürtülər. Kənarına kifayət qədər iç qoyular, tilsim şəklində sarırlar.
- # Kəsilən kövrəklər bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanar. Piroqlar yağlanmış nimçəyə düzülər. Qalan sütlü qarışığa yumurta sarısı əlavə olunar, qarışdırırlar, nimçədə olan piroqlara tökülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Piroqlar qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Sosiskalı piroq siqaret piroq kimi də sarıla bilər.