



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

## Sodalı Piroq

Sodalı Börek



6 Ədəd hazır kövrək  
5 Çorba qaşığı duru yağ  
İçəi Üçün;  
2 Su stəkanı rəndə ağ pendir  
8 - 10 budaq cəfəri  
Üzəri Üçün;  
2 Şüşə mineral su  
1 Ədəd yumurta  
1 Çay stəkanı duru yağ

# Soba nimçəsi yağlanıyar. İlk üç kövrək aralarına bir çorba qaşığı duru yağ gəzdirərək nimçəyə yerləşdirilər. Kənarlarından sallanan kövrəklər kəsilər, nimçəyə qoyular.  
# Üçüncü kövrəyin üzərinə qıyılmış cəfəri və rəndələnilmiş ağ pendir qarışığından ibarət olan iç yerləşdirilər.  
# Qalan üç kövrək pendirli üçün üzərinə, aralarına bir çorba qaşığı duru yağ gəzdirərək kənarlardan sallanan kövrəkləri təkrar qoyaraq yerləşdirilər.  
# Yumurta, duru yağ və mineral su çuxur bir qabda yaxşıca çırpılar. Hazırlanan piroğun üzərinə tökülər.  
# Piroq arzu edilən şəkildə dilimlənər. Əvvəldən isidilən 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.  
# İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Mineral sunun qapağı açıldıqdan dərhal sonra istifadə etməlidir