



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

Delioğlan Sarığ

Delioğlan Sarığı



1 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkani ilıq su
3 Şorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
200 qr. marqarin ya da kərəyağı
Açmaq Üçün;
1 Su stəkani buğda nişastas
İçi Üçün;
1 Kiçik qəlib ağ pendir

- # Yoğurma qabına ilıq su, duru yağ, yumurta qoyular, qarışdırılır. İçinə ələ yapışmayan, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər un qataraq yoğurular.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, 20 - 25 dəqiqə dinləndirilər. Bu vaxt ağ pendir əzilər. Kərəyağı yandırmadan əridilər.
- # Dinlənən xəmir 20 bərabər parçaya bölünər, ovuc arasında yumrulayaraq bezə edilər.
- # Hər xəmir bezəsi, nişastalı zəmində, oxlov köməyiylə şirin qabı böyüklüyündə açılır.
- # Daha sonra dörd dənə açılan xəmirin arasına kərəyağı sürərək üst üstə qoyular. Ən üstdəki parçaya kərəyağı sürtülməz.
- # Bu şəkildə beş qrup xəmir hazırlanar. İlk qrup nişasta köməyiylə ola bildiyincə böyük və incə açılır.
- # Səthinə 2 - 3 çorba qaşığı kərəyağı gəzdirdikdən sonra, kifayət qədər ağ pendir səpilər və çox möhkəm olmayan bir rulo edilər.
- # Rulo yağlanmış nimçənin ortasında, öz ətrafında çevirilər. Qalan dörd qrup xəmirə də eyni əməliyyatlar tətbiq olunar. Ortada olan piroğun ətrafına sarılar.
- # Ən son qalan kərəyağı piroğun üzərinə gəzdirilər. 190 dərəcə sobada üzəri qızıl rəngini saheyə qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Delioğlan Sarığı Safranboluya xas bir tərifdir, bu piroq bölgədə xüsusilə kərəyağı ilə hazırlanar