



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

Tostos Piroğu

Tostos Böreği



4 Ədəd hazır kövrək
1 Çay stəkani süd
1 Çay stəkani günəbaxan yağı
İçəi Üçün;
1 Ədəd kiçik quru soğan
1 şirin qaşığı qırmızı marka bibər
Üzəri Üçün;
2 Ədəd yumurta
10 Ədəd duzlu sadə biskvit

- # İlk əməliyyat olaraq kövrəklər üst üstə qoyular. Siqaret piroğu istehsalında olduğu kimi 12 üçbucaq parçaya kəsilər. (Cəmi 48 ədəd üçbucaq parça çıxar.)
- # Günəbaxan yağı və süd bir kobud qoyular, çırpılar. Əzilmiş ağ pendir, çox incə qıyılmış quru soğan və marka bibər qarışdırılaraq iç hazırlanar. Biskvitlər döyərək ya da robotdan keçirilərək un halına gətirilər.
- # İlk üçbucaq parça dəzgaha sərilər, üzərinə yağlı süd sürtülər, ikinci üçbucaq kövrək üzərinə qoyular, təkrar yağlı süd sürtülər.
- # Kövrəyin qalın kənarına pendirli iç qoyular. Kənarları sağdan və soldan dözər, daha sonra çox möhkəm olmayan bir rulo edilər.
- # Bütün piroqlar eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra sırasıyla, çırpılmış yumurtaya batırılar, biskvit tozuna bulanar.
- # Tostos piroqları yağlı kağız sərilmiş ya da yağlanmış nimçəyə yan-yana düzülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq ikram edilər.

Not: Bu piroğun daha ləzzətli olması üçün, pendirli biskvit ya da pendirli kraker istifadə edilə bilər.