



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

Rozaryo Piroğu

Rozaryo Böreği



2 Dolu çorba qaşığı marqarin
2 Su stəkanı ilıq su
1 Şirin qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçəi Üçün;
250 qr. qiyma
7 Çorba qaşığı duru yağ
1 Ədəd iri qırmızı ət bibəri
1 Ədəd çarliston bibəri
1 Ovuc kişmiş
4 Ədəd təzə soğan
1 Ədəd quru soğan
1 Ədəd qaynadılmış yumurta
15 Ədəd yaşıl zeytun
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı kimyon
Qızartmaq Üçün;
3 su stəkanı duru yağ

Bu piroğun ön hazırlığı bir gün əvvəldən edilir.

Yoğurma qabına xəmir vəsaiti olan; 2 su stəkanı ilıq su, duz, marqarin və bir az un qoyular, yaxşıca qarışdırılır.

Daha sonra ələ yapışmayan orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə olunur, özləşənə qədər yoğurular. Xəmir bir neylona ya da streçe sarılır, soyuducuna yerləşdirilir.

İkinci əməliyyat olaraq iç vəsaiti hazırlanır. Qazana mayeyə qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur. Üzərinə qiyma qatılır, sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilir.

İçinə toxumları çıxarılmış, incə doğranmış qırmızı ət/ət bibəri, çarliston bibər, incə doğranmış təzə soğan əlavə olunur. Çarliston bibəri saralana qədər qovrulur.

Daha sonra yuyunmuş kişmiş, duz, kimyon və qara bibər qatılır, bir neçə dəfə çevrilər, atəşdən alınır. İç otaq istiliyində soyuyunca soyuducuna qoyular.

Sabahısı günü iç vəsaitlə qaynadılmış, incə qıyılmış yumurta, incə qıyılmış yaşıl zeytun qatılır, qarışdırılır.

Hazırlanan xəmindən qozdan bir az böyük parçalar alınır. Unlu zəmində merdaneylə şirin qabı böyüklüyündə açılır.

Xəmirin yarısına kifayət qədər iç qoyular, boş qisim üzərinə qatılır, kənarları qıvraraq bükülər.

Hazırlana börekler qızgın yağda iki üzü çəhrayı rəngdə qızardılır. İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Rozaryo böreği Argentinaya xas bir xəmir işidir