



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

Midyə Piroq

Midye Börek



1 Çay stəkani qatıq
1 Çay stəkani duru yağ
1,5 Çay stəkani su
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd/adət yumurta ağı
1 Şirin qaşığı duz
1 Paket qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un
Arası Üçün;
150 qr. marqarin
İçi Üçün;
1 kiçik qəlib ağ pendir
Üzəri Üçün;
Yumurta sarısı

Dərin yoğurma qabına yumurta, yumurta ağı, duru yağ, qatıq, su və duz qoyular yaxşıca qarışdırılır, üzərinə bir ovuc unla qarışdırılmış qabartma tozu və orta sərtləkdə konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunur, yoğurular.

Xəmirin üzərinə bağlı olaraq 15 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər, bu vaxt marqarin yandırmadan əridilər. Pendir ezilər.

Dinlənən xəmir altı bərabər parçaya bölünər, birinci parça ola bildiyincə incə açılar, üzərinə ərimiş yağ gəzdirilər, ikinci və üçüncü parçalar da eyni şəkildə açılaraq üst üstə qoyular.

Hazırlanan xəmirin kənarları kəsilərək kvadrat şəklinə gətirilər. Kəsilən parçalar səthə döşəniyə, çox möhkəm olmayan bir rulo edilər.

Ortadan ikiyə kəsilərək bir qaba qoyular, buzluqda 20 dəqiqə gözlədilər. Digər üç xəmir parçasına da eyni əməliyyatlar tətbiq olunur.

Sərtləşən xəmir buzluqdan alınır, iki barmaq qalınlığında kəsilər, bir tərəfi büzdürülər, seqment yerinin xüsusiyyəti pozulmayacaq şəkildə barmaq ucuyla açılar.

Xəmirin yarısına pendir qoyulub qoğal kimi bağlanılır, yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Üzərinə yumurta sarısı sürtülər, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada çəhrayılaşana qədər bişirilər.

İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Midye böreğe qabartma tozu yerinə 1 şirin qaşığı toz maya da qoyula bilər. Bu şəkildə xəmirin dinlənmə müddəti bir saat olaraq nizamlanır.