



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

Pırasalı Piroq

Pırasalı Börek



- 1 Ədəd yumurta
- 1 Su stəkanı süd
- Yarım su stəkanı su
- 1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
- 1 Çorba qaşığı sirkə
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- Ala bildiyi qədər un
- Arası Üçün;
- 1 Paket marqarin (250 qr.)
- Açmaq Üçün;
- 1 Su stəkanı buğda nişastası
- 1 Su stəkanı un
- İçi Üçün;
- 3 Ədəd incə pırasa
- 1 Ədəd yumurta
- 2 Kibrit qutusu qədər ağ pendir
- 3 Çorba qaşığı qatıq
- 1 Şirin qaşığı sous
- 3 Çorba qaşığı duru yağ
- Yarım şirin qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq xəmir hazırlanar. Yoğurma qabına, yumurta, su, süd, günəbaxan yağı və sirkə qoyular, qarışdırılır. İçinə duz və ələ yapışmayan orta sərtlikdə xəmir olana qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, 20 - 25 dəqiqə dinlənməyə buraxılır. Bu vaxt iç hazırlanar. Pırasanın ağ və yaşıl qisimləri çox incə qıyılır. Kiçik bir qazana üç şorba qaşığı duru yağ qoyular, üzərinə qıyılmış pırasa əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə 20 - 25 dəqiqə bişirilir.
- # Pırasa bir az soyuyunca içinə əzilmiş ağ pendir, qatıq, yumurta, sous və duz əlavə olunur qarışdırılır, bir kənara buraxılır.
- # Dinlənən xəmir 24 bərabər parçaya bölünər. Hər parça şiriniyyat qabı böyüklüyündə açılır. Aralarına əridilmiş marqarin sürtülər, dörd dənəsi üst üstə qoyular. Bu şəkildə altı qrup xəmir hazırlanar.
- # Yağlı xəmirlərin yağının donması üçün buzluqda bir müddət gözlədilər. Daha sonra ilk dördlü qrup nişastalı və unlu zəmində soba nimçəsindən bir az böyük açılar. Yağlanmış nimçəyə yüngül büzdürərək yerləşdirilər.
- # Üzərinə 2 - 3 şorba qaşığı ərmiş marqarin gəzdirilər. İkinci qrup xəmir də eyni şəkildə açılır, üzərinə ərmiş marqarin gəzdirilər. Üçüncü qrup xəmir, açılıb nimçəyə yerləşdirilincə üzərinə pırasalı iç qoyular.
- # Qalan xəmirlər də eyni digərləri kimi açılır, pırasalı üçün üzərinə yerləşdirilər. Ən üstə artan marqarin sürtülər və kvadrat kvadrat kəsilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 195 dərəcə sobaya verilər, qızaran qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxıldıqdan 20 dəqiqə sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Not: Sürtülən yağın donması üçün buzluğa qoyma əməliyyatı, xəmirin katmerli olmasını təmin edir.