



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

## Sobada Siqaret Piroğu

Fırında Sigara Boreği



3 Ədəd hazır kövrək  
Yarım su stəkani duru yağ  
İçi Üçün;  
1 Kiçik qəlib ağ pendir  
Üzəri Üçün;  
2 Su stəkani süd  
1 Ədəd yumurta

- # Hər kövrək əvvəl müsbət şəkildə kəsilər, sonra hər parça 3 parçaya kəsilər. (Hər kövrək 12 parça olar)
- # Çuxur bir qaba duru yağ qoyular. Dəzgaha bir ədəd/adət üçbucaq parça yerləşdirilər, üzərinə fırça ilə duru yağ sürülər, ikinci kövrək birincinin üzərinə qoyular, sıvıyağ sürülər.
- # Üst üstə qoyulmuş yağlı üçbucaq kövrəklərin qalın kənarına kifayət qədər rəndələnmiş ağ pendir qoyular, kənarları bağlanılar, rulo edilər.
- # Yağlanmış orta boy soba nimçəsinə hazırlanan piroqların uc qisimi alta gələcək şəkildə möhkəm-möhkəm düzülər.
- # Çuxur qabda olan, artan duru yağın üzərinə yumurta qırılar, süd əlavə olunar, yaxşıca çırpılar.
- # Qarışıq hazırlanan piroqların üzərinə gəzdirilər. İstənsə üzərinə çörək otu ya da suysam səpilə bilər.
- # Soba nimçəsi 190 dərəcə sobada piroqlar qızarana qədər bişirilər.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmət edilər.

**Not:** Sobada siqaret piroğu edərkən zaman varsa piroğu sobaya vermədən əvvəl soyuducunda 1 saat gözlənilə bilər. Südü daha yaxşı əməcəyi üçün, piroq yumşaq olar.