



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

Tava Piroğu

Tava Böreği



3 Ədəd hazır kövrək
1 Çay stəkani duru iyağ
1 Çay stəkani su
2 Çay stəkani süd
1 Ədəd yumurta
İçi Üçün;
1 Ədəd çox kiçik qəlib ağ pendir
Yarım dəstə cəfəri

- # ilk əməliyyat olaraq, çuxur bir qabın içində duru yağ, süd, su və yumurta yaxşıca çırpılar.
- # Teflon örtməli geniş bir tava ya da yayvan bir qazan maye yağ ilə yüngül yağlanıyar. 1 ədəd kövrək bütün olaraq tavaya yerləşdirilər, kənarları çölə axıdılarr.
- # İkinci kövrək kiçik parçalara bölünər, tavadaki kövrəyin üzərinə yayılır.
- # Daha əvvəldən hazırlanan maye qarışıqın yarısı kiçik parçalara bölünmüş kövrəyin üzərinə gəzdirilər.
- # Rəndə pendir və qıyılmış cəfəri üzərinə səpildikdən sonra son kövrək də parçalara bölünər, pendirin üzərinə yayılır.
- # Ən son qalan maye qarışıq gəzdirilər, kənarlardan sallanan kövrək üstdə toplanar, bir az duru yağ sürtülər. Tavanın qapağı bağlanılır.
- # Böyük ocaq çox batıq nizama gətirilər, tava yerləşdirilər, 20 dəqiq qədər bişdikdən sonra bir qab köməyiylə börek tərs çevrilər, qapağı bağlı olaraq, digər üzü də 20 dəqiqə bişirilər.
- # Atəşdən alınar, yarım saat dinlən/istirahət etdirilər, xidmətə təqdim edilər.

Not: Bu börek üçün istifadə ediləcək kövrəyin bir az quru olması tövsiyə edilər.