



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

Dürüm Piroğu

Dürüm Böreği



3 Ədəd kövrək
1 Su stəkani süd
1 Çay stəkani maye yağ
1 Ədəd yumurta
Xərci üçün:
300 qr qıyma
2 Ədəd orta boy quru soğan
4 Ədəd pomidor
3 Ədəd iti bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı sous
8-10 Budaq cəfəri
3 Çorba qaşığı maye yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər çay stəkani su
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Əvvəl iç xərc hazırlanır. Pomidor rəndələnir. Soğan, iti bibər və cəfəri incə qıyılır.
- # Hazırlanan vəsaitlər dərin bir kobud köçürülür. Üzərinə sous, maye yağ, duz, qara bibər və su əlavə olunur, yoğrulur.
- # Digər tərəfdə süd, yumurta və maye yağ qarışdırılır.
- # Soba nimçəsinə yağlı kağız sərilir. Kövrəklər nimçənin şəklinə görə, aralarına sütlü qarışıq sürtülərək üst üstə yerləşdirilir.
- # Hazırlanan xərc kövrəyin üzərinə düz bir şəkildə yayılır.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada 30-35 dəqiqə bişirilir.
- # Sobadan çıxıb az soyuduktan sonra yağlı kağız köməyiylə rulo edilir.
- # Tamamilə soyuyunca 1,5 barmaq enində dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

Not: Dürüm piroğu lahmacun dadında, ləzzətli və praktik bir piroqdur.