



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

## Sosiskalı Yarma Piroq

Sosisli Yarma Börek



3 Ədəd hazır kövrək  
1 Su stəkanı qatıq  
Yarım su stəkanı maye yağ  
1 Ədəd yumurta ağ  
İçi üçün:  
6 Dilim kaşar pendiri  
3 Ədəd sosiska  
Üzəri üçün:  
1 Ədəd yumurta sarısı  
1 Çorba qaşığı suysam

- # Dərin bir qabın içində süd, yumurta ağı və maye yağ yaxşıca çırpılır.
- # Sosiskalar əvvəl boyuna sonra eninə kəsilmək surətiylə 4 parçaya kəsilir. Pendirlər ortadan ikiyə kəsilir.
- # Dəzgaha ilk kövrək yayılır. Üzərinə sütlü qarışıqın üçdə biri yayılır. ikinci və üçüncü kövrəklər də üst üstə qoyularaq eyni şəkildə sütlü qarışıqla isladılır.
- # Kövrəklər bu şəkildəyəkən siqaret piroğu istehsalında olduğu kimi 12 bərabər parçaya kəsilir.
- # Geniş kənarına yarım dilim kaşar və dördəbir sosiska qoyular. Kənarlarını qatlamadan rulo edilir.
- # Piroqlar yağlanmış nimçəyə düzülür. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, suysam səpilir. Kənarlarından 1 santimetr qalacaq şəkildə bıçaqla kəsik atılır.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilir. Piroqlar qızarana qədər bişirilir.

**Not:** İçində kaşar pendiri olan börek ya da yeməklərin isti ya da ilıq istehlak edilməsi tövsiyə edilir.