



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

Sobada Yerköklü Siqaret Piroğu

Fırında Havuçlu Sigara Böreği



3 Ədəd kövrək
2 Su stəkani süd
Yarım su stəkani maye yağ
1 Ədəd yumurta
İçi üçün:
2 Ədəd orta boy kök
Yarım kiçik qəlib ağ pendir
8-10 budaq cəfəri
Üzəri üçün:
1 Çorbə qaşığı suysam

- # İçi hazırlamaq üçün; kök rəndələnir, pendir əzilər, cəfəri qıyılır. Hazırlanan vəsaitlər qarışdırılır.
- # Kövrəklər üst üstə qoyulur. 8 üçbucaq parçaya kəsilir.
- # Süd, yumurta və yağ yaxşıca çirpilir.
- # Kövrəyin səthinə fırça ilə sütlü qarışıq sürtülür.
- # Geniş tərəfinə köklü iç qoyulur, əvvəl sağdan və soldan bağlanılır, sonra rulo şəklində sarılır. Ucu suya batırılır, yapışdırılır.
- # Bütün piroqlar eyni şəkildə edilir. Yağlanmış soba qabına düzülür. Üzərinə qalan sütlü qarışıq gəzdirilir.
- # Üzərinə suysam səpilir. Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada bişirilir.

Not: Köklü içə 1 ədəd/adət qaynadılmış, rəndələnmiş kartof da əlavə oluna bilər.