Sosiskalı Gül Piroq

Sosisli Gül Börek



3 Ədəd kövrək
1,5 Su stəkanı süd
1 Çay stəkanı maye yağ
1 Ədəd yumurta
İçi üçün:
4 Ədəd sosiska
1 Ədəd quru soğan
2 Ədəd orta boy kartof
1 Su stəkanı konserv göy noxud
1 Çorba qaşığı sous
1 Çorba qaşığı ketçap
1,5 Çay stəkanı su
4 Çorba qaşığı maye ya1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz

Əvvəl iç hazırlanar; qazana maye yağ buraxılar, istilənincə incə qıyılmış soğan atılar və çəhrayılaşdırılar.
Üzərinə tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kartof və isti su əlavə olunar. Qapaqlı olaraq 15 dəqiqə bişirilər.
Sosiska, sous və ketçap qatılar. 5 dəqiqə bişirdikdən sonra duz, qara bibər və göy noxud əlavə edilər. 5 dəqiqə daha bişirilər.
Kövrəklər üst üstə qoyular. Müsbət şəklində kəsilər. Hər kövrəkdən üçbucaq 4 parça əldə edilər.
Kövrəyin geniş kənarına soyumuş sosiskalı içdən qoyular. Əvvəl möhkəm olmayan bir rulo edilər. Ardından öz ətrafında çevirərək sarılar.
Piroqlar yağlanılmış soba qabına qoyular. Üzərinə yumurta, süd və maye yağ qarışığı tökülər. Arzuya görə suysam səpilə bilər.
Soyuducuna qoyular 1 saat dinləndirilər.
Daha sonra əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

Not: Bu börek bir gecə əvvəldən də hazırlana bilər.