



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

Noxudlu Salma

Nohutlu Salma



8 ədəd toyuq baget
2 su stəkanı qaynadılmış noxud
2 çorba qaşığı zeytunyağı
2 su stəkanı su
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
3 diş sarımsaq
2 çorba qaşığı sirkə
1 çorba qaşığı quru nanə
1 çay qaşığı marka bibər

- # Teflon qazana zeytunyağı qoyular. Yaxşıca qızın tərəfindən dərisi alınmış toyuq bagetlər yerləşdirilər.
- # Bir üz 5 dəqiqə qızardılar, sonra digər üz 5 dəqiqə qızarıncə, 2 su stəkanı isti su əlavə olunar.
- # Toyuq əti yumşalana qədər qapaqlı olaraq bişirilər.
- # Üzərinə qaynadılmış noxud qatılar. 10 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Sirkə, döyülmüş sarımsaq, quru nanə və marka bibər qarışdırılar, bişmə sunundan əlavə olunar və toyuğun üzərinə tökülər.
- # Bu şəkildə 1-2 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınar.

Qeyd: Noxudlu salma bişdikdən qısa müddət sonra istehlak edilməsi tövsiyə edilər. İsidilsə ləzzəti pozular.