



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

Göbələk Salatı

Mantar Salatası



15-20 ədəd mədəniyyət göbələyi
1 ədəd qırmızı köz bibəri
3 ədəd orta boy xiyar turşusu
2 diş sarımsaq
1 çay stəkanı konserv konserv
5 yemək qaşığı sıvıyağ
1 yemək qaşığı limon suyu
1 çay qaşığı duz

Göbələklər təmizləndikdən sonra az miqdarda qaynayan limonlu suya atılar, 8-10 dəqiqə qaynadılar. Sonra süzgəcə çıxarılır.

Qırmızı bibər aliminəm folyoya sarılır. Doğrudan batıq atəşə qoyular, çevirə çevirə bişirilər.

Daha sonra göbələklər, bibər, sarımsaqlar və turşular incə qıyılar, qarışdırma qabına köçürülər.

Üzərinə göy noxud, zeytunyağı və duz əlavə olunur, qarışdırılır.

Xidmət qabına qoyularaq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Turşunun ehtiva etdiyi duz və turş göz qarşısında saxlayaraq, duz nizamını buna görə etmək lazımdır.