



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

Balqabaq Tava

Kabak Tava



4 Ədəd orta boy balqabaq
Yarım stəkan süd
1 Çay qaşığı duz
1 Stəkan qızartma yağı
2-3 qaşığı un
4-5 Dəl dəre otu

- # Balqabaqlar təmizlənilir, eninə ikəyə kəsildikdən sonra, boylamasına bıçaq kürəyi qalınlığında dilimlənir.
- # Süd və duz bir boşqaba alınır, qarışdırılır, dilimlənən balqabaqlar qarışıma atılır. Təxminən 20 dəqiqə bu qarışımda balqabaqlar gözlənilir.
- # Sonra qarışımdan çıxan balqabaqlar heş sıxılmadan una bulanır, qızğın yağda sarı qızıl rəngini alana qədər qızardılır.
- # Üzərilərinə incə doğranmış dəre otu səpilərək, isti olaraq xidmət edilir.

Not: Balqabaq tava sarmısaxlı qatıq bərabərliyində təqdim ediləcəyi kimi, ət yeməklərinin yanında qarnitur da ola bilər.