



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

Bibərli Toyuq

Biberli Tavuk



- 2 Ədəd toyuq sinəsi
- 1 Ədəd baş soğan
- 4 Ədəd yekə dolmalیق bibər
- 3 Yeməkqaşığı duru yağ
- 1 Ədəd limon suyu
- 1 Çay qaşığı taxıl nişastası
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər

- # Toyuq ətini uzun uzun doğranır, 3 qaşığıq duru yağda, orta atəşdə suyunu sovurana qədər bişirilir.
- # Üzərinə incə xalqa xalqa doğranmış baş soğan əlavə olunub qovrulur, soğan yumuşayınca da xalqa xalqa doğranmış dolma bibəri əlavə olunur.
- # Bibərində rəngi dönüncə duz və qara bibər atılır.
- # Ocaqdan almadan əvvəl 5 dəqiqə əvvəl, limon suyunda əridilmiş nişasta, yeməyə əlavə edilir.
- # Qapağı aşıq halda və orta atəşdə 5 dəqiqə daha bişirilir, ocaqdan alınır.
- # Isit olaraq xidmət edilir.

Not: Limonlu nişastanın istifadə edilməsinin əqsədi, suyunun bir az tünd olması və yeməyin parlaq görünməsi üçündür.