



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

Körili Toyuq

Körili Tavuk



5 Ədəd toyuq
4 Yemək qaşığı günəbaxan yağı
1 Çay qaşığı kuru
4 Diş sarmısaq
1 Çay qaşığı duz

- # Toyuqlar az suda dağılmayacaq şəkildə qaynadılır.
- # Qaynama suyunun içindən bir süzgəç çıxararaq suyun süzülməsi təmin edilir.
- # Digər tərəfdən teflon bir tavaya yağ qoyulur, qızınca əvvəlcə köri sonra yaşca döyülmüş sarmısaq və duz əlavə edilir.
- # Tavadaki ləvazimatlar körinin rəngi çıxana qədər çevrilir.
- # Bu ləvazimatların üzərinə xışlanmış, suyu süzülmüş toyuqlar tek cərgə halında düzülür.
- # Tava qapaqsız olaraq toyuqlar sarı rəng alana qədər iki yüzüdə qızardılır.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Köri, Türk mətbəğine yeni girən bir ədviyyat olmasına baxmayaraq , qısa vaxtda sevilən bir dad verici olaraq mənimsənmişdir.