



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

İnegöl Usulu Quru Lobyə

İnegöl Usulü Kuru Fasulye



2 Stəkan quru lobyə
1 Orta boy kartof
2 Orta boy baş soğan
2 Ədəd göy bibər
2 Yekə yetəşməş pamidor
7 Stəkan su
Duz
Yarım stəkan duru yağ

- # Kartof nərd zəri şəklində doğranır, yağda azca qovrulur.
- # Üzərinə soğan əlavə olunur, cəhrayiləşənə qədər bişirilir.
- # Kartoflu soğan qarışımının üzərinə bibər, pamidor və duz əlavə olunur, bişirilir.
- # Çeşidlənib yıxanan quru lobyə fıstırıqlı qazana qoyulur, üzərinə hazırlanan məhlul qoyulur, 5 birlikdə dəqiqə bişirilir.
- # Üzərinə 7 stəkan su qoyulur.
- # Fıstırıqlı qazanda pım çıxdıqdan sonra 35 dəqiqə daha bişirilir.

Not: Bu yemək xaşlanmış lobyadan hazırlandığı üçün mütləq fıstırıqlı qazanda bişirilməlidir.