



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

Lal

Lal



3 Dilim tos çörəyi
1 Ədəd orta boy kartof
12 Dilim sosiska
2 Ədəd orta boy pəmidor
1 Ədəd şirin göy iti bibər
Duz
Qızardmaq üçün
Duru yağ

- # Kartoflar soyulur, dairə şəklində, yarım sm. qalınlığında dilimlənir. Çəhrayı rəngdə qızardılır.
- # Tost çörəklərin kənarları çıxardılaraq, müsbət şəklində dördə kəsilir.
- # Çörək dilimlərinin üzərinə qızarmış kartof, üzərinə dairə şəklində doğranmış pəmidor, onun da üzərinə dilimlənmiş çiy sosiska və en son kiçik kvadrat şəklində kəsilmiş yaşıl bibər qoyulur. Duz səpilir.
- # Bütün ləvazimatlar tutdurmaq üçün ən ortadan kürdan ya da çöp şiş batırılır.
- # Xidmət boşqabında düzülərək ikram edilir.

Not: Arzu edilərsə sosiskanın üzərinə yaşıl bibər əvəzinə az miqdarda mayonez də qoyula bilər.