



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

Sülbiye

Sülbiye



Yarım kq. quzu quşbaşı
1 Su stəkani qaynadılmış noxud
4 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
1 Çorba qaşığı sous
3 Çorba qaşığı sirkə
25 Ədəd nişangah soğanı
15 diş sarımsaq
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
2 Çay qaşığı duz
1,5 Su stəkani isti su

- # Qazana günəbaxan yağı qoyular, istiləncə quşbaşı ət əlavə olunur. Sürətli atəşdə ət sununu salıb çəkənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə soyulmuş, bütün halda nişangah soğanlar və sarımsaqlar qatılır. Soğanlar şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Daha sonra sous, qaynadılmış noxud, kimyon, duz və qara bibər əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Ən son sirkə və isti su əlavə edilir, qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə yarım saat bişirilir.
- # Atəşdən alındıqdan 10 dəqiqə sonra xidmət edilə bilər.

Not: Sülbiye Akşehir bölgəsinə aid bir tərifi.