



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

Fıstırıqlı Qzanda Zeytunyağlı Təzə Paxla

Düdüklüde Zeytunyağlı Təzə Fasulye



1,5 kq. təzə paxla
2 Ədəd quru soğan
4 Ədəd pomidor
5 Ədəd iti bibər
2 diş sarımsaq
1,5 çay stəkanı zeytunyağı
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər
Üzəri üçün;
8-10 budaq cəfəri

Paxlalar arzu edilən böyüklükdə doğranar. Soğan və sarımsaq incə qyılar. İti bibərlərin nüvələri çıxarılır, iri doğranar.

Fitli qazana hazırlanan vəsait qoyular. Üzərinə duz və şəkər səpilər. Paxlalar, boşalana qədər ovulur.

Paxlalı qarışığın üzərinə, soyulmuş, küp şəklində doğranmış pomidor qoyular, qarışdırılmaz.

Ən son zeytunyağı gəzdirilər, fitli qazanın qapağı bağlanılır.

Qazan ocağın geniş tərəfində, alovlu atəşə yerləşdirilər. Pimi çıxdıqdan sonra ocaq qısılar, 7 dəqiqə daha bişirilər.

Zeytunyağlı təzə paxla qazanın içində soyudulduqdan sonra, xidmət qabına alınar, üzərinə incə qyılmış cəfəri səpilər, süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Bu üsulla bişirilən zeytunyağlı paxlanı bişmədən əvvəl ovmanın səbəbi, vəsaitlərin ləzzətini içinə çəkməsi üçündür.