



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

Sosiskalı Quru Paxla Pilakisi

Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi



2 Su stəkani quru paxla
1 Kiçik yumaq sosiska
1 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım su stəkani zeytunyağı
Yarım şorba qaşığı bibər sousu
1 Ədəd pomidor
3 Ədəd iti bibər
2 Ədəd orta boy kök
2 Şiriniyyat qaşığı duz

Quru paxla axşamdan ayırd ediyər, yuyunur, 5 su stəkani təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər qaynadılar.

Yumaq sosiska bir miqdar suda qaynadılar, pərdəsi soyular, boyuna ortadan ikiye kəsilər, incə doğranar.

Qazana zeytunyağı qoyular, istilənincə incə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunar.

Soğan şəffaflaşınca sous, yarım dairə şəklində doğranmış kök və 5 dəqiqə sonra, incə doğranmış iti bibər qatılar.

Bibərlərin rəngi dəyişincə doğranmış sosiska əlavə edilər, bir neçə dəfə çevrilər, rəndə pomidor əlavə olunar.

Pomidorla bir neçə dəqiqə bişdikdən sonra, qaynadılmış quru paxla, suyu ilə birlikdə qarışığa qatılar, duz səpilər.

Qazanın qapağı bağlı olaraq 20 dəqiqə bişirilər. Yanvar/ocaqdan alındıqdan sonra bir az dinlən/istirahət etdirilər.

İsti olaraq xidmət edilər.

Not: Sosiskalı quru paxla pilakisi unudulmuş bir Türk yeməyidir. Orijinal tərifində yuxarıda istifadə edilən vəsaitlərə əlavə olaraq 1 Ədəd orta boy kərəviz istifadə edilər.