



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

Pomidorlu Noxud

Domatesli Nohut



2 Su stəkani noxud
250 qr. dana quşbaşı
5 Ədəd orta boy pomidor
4 Ədəd iti bibər
2 Ədəd orta boy quru soğan
1,5 Çay stəkani duru yağ
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Noxud bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, üzərini örtəcək qədər suya isladılar. Sabahısı günü eyni suyla qaynadılar.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə yeməli doğranmış quru soğan əlavə edilər, şəffaflaşana qədər qovrular.
- # Üzərinə dana quşbaşı ət və nüvələri çıxardılmış, iri doğranmış iti bibər əlavə olunur. Quşbaşı ət sununu salıb çəkənə qədər qazanın qapağı bağlı olaraq bişirilər.
- # Bu vaxt 2 pomidorun qabığı soyular, küp küp doğranar. qana 3 pomidor da rəndələnilyər.
- # Bişən ətli qarışığa hazırlanan pomidorların bütünü əlavə olunur, duz qatılar. Pomidor sous kimi bir konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Ən son üzərinə qaynadılmış, suyu süzölmüş noxud əlavə olunur, qarışdırılır, qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Pomidorlu noxud, pomidorun bol olduğı mövsümdə sulu pomidorlardan hazırlansa yaxşı olar.