



Qara Şimşek

Kara Şimşek



2 su stəkanı yaşıl mərcimək
2 Çorba qasığı marqarin
1 Çorba qasığı sous
2 Ədəd iti biber
2 Ədəd orta boy quru soğan
1 Şiriniyyat qasığı duz

- # Bir gecə əvvəldən mərcimək ayırd ediyər, yuyunar, üzərini bir barmaq keçəcək qədər təmiz suya ısladılar. Sabahı günü eyni su ilə yumşalana qədər bişirilər.
- # Qazana marqarin qoyular, orta atəşdə əriyince ince yeməli doğranmış quru soğan qatılar. Soğan şəffaflaşana qədər qovrular, ince doğranmış iti biber və sous əlavə edilər.
- # Bibər yumşalınca qaynadılmış mərcimək sunuyla birlikdə əlavə olunur, duz qatılar. Əgər suyu azsa arzuya görə su qoyular.
- # Qara şimşek orta atəşdə 20 dəqiqə qədər bişirilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Qara Şimşek, əsgər karavanasında sıxlıqla yerini götürür.