



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

## Qara Şimşək

Kara Şimşək



2 su stəkani yaşıl mərcimək  
2 Çorba qaşığı marqarin  
1 Çorba qaşığı sous  
2 Ədəd iti bibər  
2 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Şiriniyyət qaşığı duz

# Bir gecə əvvəldən mərcimək ayırd ediyər, yuyunur, üzərini bir barmaq keçəcək qədər təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni su ilə yumşalana qədər bişirilər.

# Qazana marqarin qoyular, orta atəşdə əriyincə incə yeməli doğranmış quru soğan qatılar. Soğan şəffaflaşana qədər qovrulur, incə doğranmış iti bibər və sous əlavə edilir.

# Bibər yumşalınca qaynadılmış mərcimək sunuyla birlikdə əlavə olunur, duz qatılar. Əgər suyu azsa arzuya görə su qoyular.

# Qara şimşək orta atəşdə 20 dəqiqə qədər bişirilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Not:** Qara Şimşək, əsgər karavanasında sıxılıqla yerini götürər.