



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

## Buxar Salatı

Buhar Salatası



2 Ədəd yerkökü  
2 Ədəd kartof  
2 Ədəd kiçik kərəviz  
6 Ədəd göy soğan  
8-10 Dal cəfəri  
4 Yemək qaşığı zeytun yağı  
Yarım çay qaşığı duz  
1 Ədəd limon suyu

- # Fıstırılıq qazana yerləşəcək şəkildə metal bir süzgülü hazırlanır.
- # Altına yüksəklək edəcək şəkildə daş vs. Qoyaraq qazana yerləşdirilir.
- # Havuç, kartof, kərəviz süzgülünün içinə soyulmuş olaraq yerləşdirilir.
- # Suyu kərəvizlərə dəyməyəcək qədər su tökülür.
- # Fıstırılıqın qapağı örtülür, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 10 dəqiqə bişirilir.
- # Tərəvəzlər qazanda soyuduqdan sonra, fındıq böyüklüyündə doğranır.
- # Xidmət tabağına ləvazimatlar qoyduqdan sonra, üzərinə incə doğranmış soğan və cəfəri əlavə edib qarışdırılır.
- # Üzərinə duz səpilir, limon suyu və zeytun yağı gəzdirilir.
- # Soyuducuda 1 saat gözləndildikdən sonra xidmət edilir.

**Not:** Buxarda bişirmə, ən sağlamlıq bişirmə metodudur. Tərəvəz və meyvələr bu şəkildə öz dəyərini qorurlar.