



## Bibərli Xəmir Qızartması

Biberli Hamur Qızartması



- 1 Ədəd çörək xəmiri
- 1 Ədəd qırmızı ət bibəri
- 1 Ədəd kiçik boy quru soğan
- 1 su stəkani pendir pendiri
- Yarım şirin qaşığı duz
- 3 şorba qaşığı zeytunyağı
- Qızartmaq Üçün;
- 1,5 su stəkani duru yağ

- # Sobadan alınan bişməmiş çörək xəmirinə çox incə qıyılmış soğan və toxumları çıxarıldıqdan sonra kiçik kiçik doğranmış qırmızı ət bibəri və duz əlavə olunur, yoğrulur.
- # Daha sonra pendir pendiri və zeytunyağı qatılır, təkrar yoğrulur. Xəmirin üzəri bağlanılır yarım saat qədər dinlən/istirahət etdirilir.
- # Daha sonra bir əl isladılır, xəmir sıxılaraq qozdan böyük parça çıxardılır, digər əldə olan isladılmış qaşığa köçürülür və qızğın yağa atılır.
- # Bibərli xəmir qızartmaları qızıl rəngi sahəyə qədər qızardılır. Çox yağını götürmək üçün kağız dəsmala çıxarılır.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Bibərli xəmir qızartmasına bir Ədəd qaynadılmış və rəndələnmiş kartof da ekələnebilir.