



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

Paxlalı Yumurta

Fasulyeli Yumurta



3 Ədəd yumurta
Yarım kg təzə paxla
1 Ədəd baş soğan
4 Diş sarmısaq
1 Boşqab qatıq
1 Çay stəkani duru yağ
1 Şay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qarabibər

- # Paxla çeşidlənir az duzlu suda bişənə qədər xaşlanır.
- # 1 Ədəd baş soğan duru yağda qovrulur.
- # Qovrulmuş soğanın üzərinə xaşlanıb süzölmüç paxlalar əlavə olunur.
- # Bir neçə dəfə çevrilir.
- # Bir boş qaba yumurtalar qırılıb çirpilir.
- # Paxlalı qarışıma çarpılmış əlavə olunur orta atəsdə yumurtalar bişənə qədər qarışdırılır.
- # Duz və qarabibər əlavə olunub ocaqdan alınır.
- # Qatıq çirpilir əzilmiş sarmısaqlar əlavə olunur qarışdırılır.
- # Sərvis boşqabına paxlalı yumurta alınır üzərinə sarmısaqlı qatıq gəzdirilərək sərvis edilir.

Not: Paxlaları sərvis vaxtında az isti ya da isti olması tövsiyə olunur.