



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

## Göy noxudlu Ay Kölgəsi

Bezelyeli Ay Gölgesi



Yarım kq. qıyma  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Su stəkani rəndə kaşar  
1 Su stəkani göy noxud konservi  
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Üzəri Üçün;  
1 Ədəd yumurta  
1 Şiriniyyat qaşığı sous  
1 Çorba qaşığı süd  
1 Çorb qaşığı suysam

# Bayat çörək içinin üzərinə soğan rəndələnir. Çörək xəmir konsistensiyasını sahəyə qədər qarışdırılır.

# Üzərinə qıyma, kaşar rəndəsi, qara bibər və duz əlavə olunur, 5 dəqiqə yoğrulur.

# Ən son göy noxud konservi qatılır. Göy noxudlar əzilmədən, küftə xərcinə bərabər yayılacaq şəkildə yoğrulur.

# Hazırlanan küftə xərci dəzgaha alınır, bilək qalınlığında silindr şəkli verilir, yağlanmış soba qabına yerləşdirilir.

# Küftə soyuducunun alt rəfində bir saat gözlənilir. Daha sonra üzərinə yumurta sous və süd qarışığı sürtülür, suysam səpilir.

# Göy noxudlu ay kölgəsi, 190 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir, sobadan alındıqdan yarım saat sonra bir barmaq enində dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Küftə isti haldəyən dilimlənsə qırıntılar meydana gələcəyi üçün düz dilimlər əldə edilə bilməz.