



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

Jet Pizza

Jet Pizza



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd toyuq sasiska
- 4 Dilim mal əti sasiskası
- 2 Dilim macar kolbasası
- 1 Kibrit böyüklüyündə kaşar pendir
- 2 Yemək qaşığı duru yağ
- 1 Çay qaşığı kəklik
- Yarım armud stəkan qırmızı pul bibər
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Yemək qaşığı ketçap

- # Sasiska, kolbasa, mal əti sasiskası incə incə doğranır.
- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılır, duz səpilir, çəngəllə şəklini dəyişənə qədər çirpilir.
- # Yumurtaların üzərinə doğranmış kolbasa, sasiska, mal əti sasiskası əlavə edilərək qarışdırılır..
- # Teflon tavaya yağ tökülür, sağa sola çevirərək yağın tavanın səthinə yayılması əldə edilir.
- # Tava orta atəşli ocağa yerləşdirilir. Yağ qızınca hazırlanan qarışım tökülür, tavanın qapağı örtülür.
- # Reaktiv Pizza bişərkən, kaşar pendir rəndələnir kəklik və pul bibərlə qarışdırılır.
- # Qarışım bişən yeməyin üzərinə səpilir. Ocaq söndürülür, üzərinə təkrar tavanın qapağı örtülür.ş
- # Kaşar pendiri əridikdən sonra, üzərinə ketçap sürülərək xidmət olunur.

Not: Bu yumurta yeməyi, pizzaya qoyulan digər ləvazimatlarla zəngilləşdirilməlidir.