



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

Korsan Güveci

Korsan Güveci



2 Qalın yerkökü
500 gr yağsız quşbaşı dana
2 Ədəd baş soğan
1 Ədəd yetişmiş pəmidor
2 Ədəd göy sivri bibər
1 Stəakn duru yağ
Duz, qarabibər, qırmızı bibər
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Yerkökler təmizləndikdən sonra yarım santimetr qalınlığında xalqa xalqa şəklində doğranır.
- # 1 Yumurtanın sarısı çirpilir, üzərinə xalqa doğranmış yerkökləri batırılır.
- # Qazanda qızdırılmış bir stəkan duru yağda qızardılır, bir dəsmal kağıda alınır.
- # Yerköklərinin qızardığı yağa yarım xalqa şəklində doğranmış baş soğan qovrulur. Üzərinə incə qıyılmış sivri bibər və quşbaşı ət əlavə olunur, ət yumuşayana qədər bişirilir.
- # Duz, qarabibər, qırmızı bibər de qoyuldukdan sonra pəmidorun rəndəsi və qızarmış yerkökləri əlavə olunur.
- # 5 dəqiqə daha qaynadılıb, acaqdan alınır.

Not Bu yeməyin adının korsan güveci olmasının səbəbi içindəki yerköklərinin altın pul görüntüsündə olmasıdır.