



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

Kanarya Kebabı

Kanarya Kebabı



Yarım kq. toyuq quşbaşı
1 ədəd iri quru soğan
3 ədəd iti bibər
2 ədəd orta boy pomidor
6 diş sarımsaq
3 çorba qaşığı zeytunyağı
1 çay qaşığı duz
Xəmiri Üçün;
2 ədəd orta boy kartof
1 ədəd yumurta
1 ədəd kiçik quru soğan
1 çorba qaşığı qatıq
1 çorba qaşığı zeytunyağı
Yarım çay qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı karbonat
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Qızartmaq Üçün;
8 çorba qaşığı zeytunyağı

İlk əməliyyat olaraq kartoflar qaynadılar, rəndələnir, yoğurma qabına köçürülər. Üzərinə rəndə soğan, yumurta, qatıq, 1 çorba qaşığı zeytunyağı, duz, qara bibər və qırmızı marka bibər əlavə olunur, barmaq ucuyla qarışdırılır.

Üzərinə bir miqdar un və karbonat qatılır, qarışdırılır. Daha sonra danlaq danlaq un əlavə olunur, orta sərtlikdə bir xəmir edilir. Üzəri bağlanılır, dinlənməyə buraxılır.

Bu vaxt qazana 3 çorba qaşığı zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan atılır.

Soğan şəffaflaşınca toyuq quşbaşı və iri doğranmış iti bibər əlavə olunur, harlı atəşdə 5 dəqiqə qədər qovrulur.

Daha sonra küp şəklində doğranmış pomidor və duz əlavə edilir, su qoyulmadan qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə yarım saat bişirilir.

Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya ayrılır. Unlu zəmində çay qabından bir az kiçik diametrdə açılır.

Kiçik teflon bir tavaya 1 çorba qaşığı zeytunyağı qoyular, qızı tərəfindən hazırlanan xəmir yerləşdirilər, iki üzünü çəhrayı rəngdə bişirilər. Digər qalan xəmirilər də bu şəkildə hazırlanar.

Xidmət ediləcəyi zaman qaba bişmiş xəmir yerləşdirilər, ortasına isti toyuqlu xərc qoyular, arzu edilən şəkildə bəzənər.

Qeyd: Toyuqlu yeməklərdə zeytunyağı istifadə edilsə toyuq eti daha yumşaq olar.