



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

Toyuqlu Qaraçı Yahnisi

Tavuklu Çingene Yahnisi



750 qr. toyuq quşbaşı
15-20 ədəd orta boy göbələk (400 qr.)
3 ədəd orta boy kök
5 ədəd orta boy kartof
4 ədəd orta boy pomidor
4 ədəd iti bibər
35-40 ədəd nişangah soğanı
4 diş sarımsaq
4 şorba qaşığı günəbaxan yağı
2 şorba qaşığı zeytunyağı
1,5 şirin qaşığı duz
1 şirin qaşığı kəklik
Yarım şirin qaşığı qara bibər
6-7 budaq cəfəri

- # Günəbaxan yağı və zeytunyağı qazana qoyular, orta atəşdə istilənincə toyuq quşbaşı atılar. Qazanın qapağı bağlanılır, 15 dəqiqə bişirilər.
- # Üzərinə küp şəklində doğranmış kök və nişangah soğanları əlavə olunur, 10 dəqiqə daha bişirilər. Daha sonra incə qıyılmış bibər, küp şəklində doğranmış kartof, incə qıyılmış sarımsaq atılar.
- # 5 dəqiqə sonra küp şəklində doğranmış pomidor, iri doğranmış göbələk, duz, əlavə edilər, qarışdırılır, qazanın qapağı bağlanılır, 15 dəqiqə daha bişirilər.
- # Xidmətdən dərhal əvvəl kəklik və qara bibər səpilər, qaba köçürülər. Üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər.

Qeyd: "Toyuqlu qaraçı şorbasi" bir Rumıniya yeməyidir.