



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

Pürelı Toyuq

Pürelı Tavuk



Yarım kq. flato toyuq eti
6 dilim tost çörəyi
6 dilim xalqa şəklində soğan
6 dilim xalqa şəklində pomidor
1 şorba qaşığı kərəyağı
6 dilim kaşar pendiri
1 çay qaşığı duz
Püresi Üçün;
5 ədəd orta boy kartof
1,5 çay stəkanı süd
Yarım şorba qaşığı kərəyağı
1 çay qaşığı duz

- # Əvvəlcə püre hazırlanır, kartoflar qabıqlı olaraq qaynadılır. İstiykən soyular. Bir neçə parçaya bölünər. Üzərinə süd, kərəyağı və duz əlavə edilər, püre alətiylə ya da çəngəllə hamar bir hal alana qədər əzilər.
- # Toyuq fletoları az yağlı teflon tavada rəng alacaq qədər qızardılır. Tost çörəklərinin bir yüzünə incə bir təbəqə halında kərəyağı sürtülər.
- # Tost çörəyinin üzərinə sırasıyla püre, toyuq, təkrar püre, soğan hissəsi, pomidor hissəsi və kaşar pendiri qoyular.
- # Hazırlanan pürelı toyuqlar soba nimçəsinə düzülər, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada kaşarlar əriyib qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu tərif tost çörəyi istifadə edilmədən də hazırlana bilər.