



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

Paxlalı Toyuq Güvəçi

Fasulyeli Tavuk Güveci



Yarım kq. toyuq quşbaşı
Yarıq kq. təzə paxla
2 ədəd orta boy quru soğan
4 ədəd iri pomidor
4 ədəd çarliston bibəri
10 Çorba qaşığı duru yağ
1,5 çay qaşığı duz

- # Paxla ayırd ediyər, doğranar. Quru soğanın biri incə qyıllar, digəri yarım dairə şəklində doğranar. Bibərlərin toxumları çıxarılır, bir barmaq enində doğranar.
- # Hazırlanan təzə paxla, quru soğan və çarliston bibər, bir çay qaşığı duzla ovulur. Quşbaşı toyuq əti paxlalı qarışıqla birləşdirilər.
- # Torpaq güvəç 2 Çorba qaşığı duru yağla yağlanıyar. İçinə hazırlanan paxlalı qarışıq qoyular. Üzərinə qalan duru yağ gəzdirilər.
- # Ən üstə qabığı soyulmuş, yarım dairə şəklində doğranmış pomidor yerləşdirilər. Qalan yarım çay qaşığı duz səpilər.
- # Torpaq güvəçin qapağı möhkəmcə bağlanılır. Əgər qapağı yoxsa alüminium folyo ilə örtülər.
- # Güvəç əvvəl sürətli atəşə yerləşdirilər. İstilik güvəçin qapağına çatınca ocaq, çox az nizama gətirilər. 2 saat qədər qapağını açma bilmədən bişirilər.
- # İsti xidmət ediləcəyi sırada qarışdırılır, süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Pomidor çox su ehtiva etmərsə yeməyi yarım su stəkanı qədər isti su əlavə edilə bilər.