



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

Meyaneli Toyuq

Meyaneli Tavuk



1 ədəd bütün toyuq
1 təpələmə çorba qaşığı kərəyağı
1,5 çorba qaşığı un
1,5 su stəkani toyuq suyu
1 çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər

Toyuq parçalara ayrılır. Arzu edilsə dərisi alınır. Qazana köçürülər, üzərini örtəcək qədər su qoyular, yumşalana qədər qaynadılar.

Qaynadılan toyuqlar qaynatma sunundan çıxarılır, süzülər, soba kabına yerləşdirilər.

Bu vaxt biyana hazırlanır. Kiçik bir qazana kərəyağı və un qoyular, batıq atəşdə onun rəngi dəyişənə qədər qovrulur. İçinə toyuq suyu duz və qara bibər qatılır, davamlı qarışdıraraq bir daşam qaynadılar.

Hazırlanan biyana qaynadılmış toyuqların üzərinə gəzdirilər. 200 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.

İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Meyaneli toyuq sobaya verilmədən 5 - 6 dəqiqə yanvar/ocaqda da bişirilə bilər. Ancaq sobada bişirilsə daha ləzzətli olar.