



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

Söğüş Toyuq

Söğüş Tavuk



8 ədəd toyuq baget
1 su stəkani süd
Yarım su stəkani toyuq suyu
Yarım çay stəkani duru yağ
2 çorba qaşığı un
Yarım çorba qaşığı duz
Üzəri Üçün;
4 - 5 budaq cəfəri

- # Qazana ya da fitli qazana toyuq bagetlər qoyular. Üzərinə kifayət qədər su və bir tutam duz əlavə olunur, yumşalana qədər qaynadılar.
- # Bagetlər qaynatma sunundan alınır, süzgəcə çıxarılaraq suyu süzdürülər.
- # Bu vaxt üst sousu hazırlanır. Kiçik bir sous qazanına soyuq süd, soyuq toyuq suyu, duru yağ, un və duz qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışıq orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasında bişirilər.
- # Suyu tamamilə süzülmiş toyuq bagetlər, düz xidmət qabına tək sıra halında düzülər.
- # Üzərinə hazırlanan sütlü sous gəzdirilər. Sousun yaxşıca donması üçün soyuducunda iki saat qədər dinləndirilər.
- # Soyuq xidmət ediləcəyi sırada üzərinə incə qıyılmış cəfəri səpilər.

Qeyd: Söyüş toyuq, parçalanmış bütün toyuqla da hazırlana bilər.