



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

Bəğəndili Toyuq

Beğendili Tavuk



1 ədəd toyuq
4 çorba qaşığı zeytunyağı
2 ədəd pomidor
2 ədəd iti bibər
1 çay qaşığı duz
Bəyəndi Üçün;
5 ədəd badımcan (1 kq.)
2 çorba qaşığı un
2 çorba qaşığı kərəyağı
2 su stəkani süd
1 ovuc rəndə kaşar
1 çay qaşığı duz
Yarım limon

Badımcanlar yuyunur, qabığı soyulmadan bir neçə yeri bıçaqla delinir, bir soba kabına qoyular, 200 dərəcə sobada yumşalana qədər közlenir.

Toyuq kiçik parçalara bölünər dərisi alınar. Yayvan bir qazana yerləşdirilər.

Pomidor soyular, küp şəklində doğranar, iti bibərlərin toxumları çıxarılır, incə qıyılır. Pomidorla bibərə zeytunyağı və duz əlavə olunur, qarışdırılır, toyuğun üzərinə qoyular.

Qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə 25 - 30 dəqiqə bişirilər.

Bu vaxt bəyəndi hazırlanar, közlenmiş badımcanlar şaquli olaraq yarılar, içi qaşıqla boşaldılar, incə qıyılır, üzərinə yarım limon suyu gəzdirilər.

Qazana kərəyağı və un qoyular. Un çəhraylaşınca qarışdıraraq soyuq süd əlavə olunur, puding konsistensiyasına gələnə qədər qarışdıraraq bişirilər. Üzərinə közlenmiş badımcan əlavə olunur. Bir daşam bişdikdən sonra duz və kaşar qatılır, dərhal atəşdən alınar.

Xidmət qabına kifayət qədər bəyəndi qoyular, üzərinə toyuq yerləşdirilər. Cəfərilə bəzəyərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bəyəndi ənənəvi Osmanlı mətbəxindən günümüze gələn ləzzətli bir əzmədiyə, orijinal tərifində rəndə kaşar yoxdur.