



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

## Göy Noxudlu Toyuq Yahnisi

Bezelyeli Tavuk Yahnisi



- 1 ədəd bütün toyuq
- 1 qutu konserv göy noxud
- 3 ədəd pomidor
- 2 ədəd quru soğan
- 2 ədəd iti bibər
- 7 çorba qaşığı zeytunyağı
- 1 çay qaşığı duz

- # Toyuğun dərisi alınır, parçalara ayrılır, pomidorlar soyular küp şəklində doğranar, bibərlərin toxumları çıxarılır, incə doğranar, soğanlar incə doğranar.
- # Qazana zeytunyağı qoyular, istiləncə toyuq parçaları yerləşdirilər, 3 - 4 dəqiqə sonra rəng alın tərəfindən çevrilər, iki üzü də rəng al/götürmüş olar.
- # Üzərinə incə qiyılmış soğan qoyular, qazanın qapağı bağlanılır, 10 dəqiqə qədər bişirilər. Daha sonra pomidor əlavə olunur, şəklini itirənə qədər bişirilər.
- # Qazana suyu süzölmüş göy noxud, duz və iti bibər əlavə olunur, qarışdırılır, su əlavə olunmaz, qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə 15 - 20 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Göy noxudlu toyuq çorbası üçün təzə göy noxud istifadə ediləcəksə; qaynadıldıqdan sonra toyuğa əlavə olunmalıdır.