



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

Salsa Souslu Toyuq

Salsa Soslu Tavuk



8-10 ədəd toyuq baget
1 çorba qaşığı soya sousu
3 çorba qaşığı zeytunyağı
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı duz
Sous üçün:
5 ədəd orta boy pomidor
3 ədəd iti bibər
2 diş sarımsaq
2 çay qaşığı zeytunyağı
1 çay qaşığı toz şəkər
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı duz

- # Əvvəl sousu hazırlanar. Bişəcəyi qazana rəndə pomidor, çox incə doğranmış bibər, döyülmüş sarımsaq, şəkər, zeytunyağı duz və qara bibər qoyular.
- # Qazan orta-batıq atəş arasındakı ocağa yerləşdirilər. Qapağını bağlamadan hərdənbir qarışdıraraq suyu azalıb, konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Bu vaxt toyuq bagetlərin dərisi çıxarılır. Asan bişməsi üçün bıçaqla bir neçə yerinə kəsik atılır.
- # Yayvan bir qazana zeytunyağı qoyular. Orta atəşdə istilənincə bagetlər tək sıra olacaq şəkildə qazana yerləşdirilər.
- # 10 dəqiqə bir üzü, 10 dəqiqə digər üzü yalnız rəng alacaq qədər qızardılar.
- # İkinci üzü qızartdıqdan sonra soya sousu gəzdirilər. Duz və qara bibər səpilər.
- # Konsistensiya sahəyə qədər bişmiş sous toyuq bagetlərinin üzərinə tökülər. Qazanın qapağı bağlanılır.
- # Orta atəşdə 20 dəqiqə bişdikdən sonra isti olaraq xidmət təqdim edilər.

Qeyd: Bu yeməyi hazırlamaq üçün parçalara ayrılmış bütün toyuq ya da toyuq qanadı da istifadə edilə bilər.