



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

Sosiskalı Toyuq Sarma

Sosisli Tavuk Sarma



6 ədəd sosiska
3 parça toyuq bifşteks
3 çorba qaşığı zeytunyağı
1,5 çorba qaşığı sous
2 su stəkani su
1,5 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı qara bibər
1,5 çay qaşığı duz

- # Toyuq bifştekslər ət döyəcəyiylə yaxşıca nazildilər. Ortadan boyuna kəsilər. Bu şəkildə 6 parça bifşteks əldə edilir.
- # Sosiskaların uc qisimləri bıçaqla müsbət şəkildə kəsilər.
- # Bifştekslərin səthinə duz, qara bibər və marka bibər səpilir.
- # Bifteğin ucuna kənarları çöldə qalacaq şəkildə sosiska qoyular və rulo edilir.
- # Kənarı dişqurdalayanla tutdurular. Vəsait bitənə qədər eyni əməliyyat təkrarlanır.
- # Tavaya zeytunyağı qoyular. İstilənincə sosiskalı toyuq qucaqlamaları atılar. İki üzünü çəhrayı rəng al/götürəcək şəkildə qızardılar.
- # Üzərinə yaxşıca qarışdırılmış isti su, az duz və sous qarışığı əlavə olunur.
- # Qapağı bağlanılır, orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilir.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sosiskalı toyuq qucaqlama sousu əlavə olunduqdan sonra, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada da bişirilə bilər.