



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

Fesencun

Fesencun



1 ədəd bütün toyuq
2 ədəd orta boy quru soğan
1,5 su stəkanı iri döyülmüş qoz
3 çorba qaşığı maye yağ
2 çorba qaşığı nar turşu
2 su stəkanı toyuq suyu
1 çay qaşığı şəkər
1,5 çay qaşığı duz

- # Toyuğun dərisi çıxarılır, kiçik parçalara ayrılır, qazana köçürülür. Üzərinə kifayət qədər su qoyular. Çox yumşalmadan qaynadılar.
- # Bu vaxt qoz yağsız tavada rəngi yüngül dönənə qədər qovrulur.
- # Başqa bir qazana maye yağ qoyular. Orta atəşdə istilənincə qaynadılmış toyuq əlavə olunur.
- # Üzərinə incə qiyılmış soğan atılır. Qapaqlı olaraq soğan yumşalana qədər bişirilər.
- # Toyuq suyu, şəkər, nar turşu və duz qarışdırılır, yeməyə tökülür, bir daşam qaynadılar.
- # Ən son qovrulmuş qoz qatılır. Rəngi toyuğa çıxana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Fesencun Türkmənistanı xas bir toyuq yeməyidir.