



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

Soslu Kənd Toyuğu

Soslu Köy Tavuğu



1 ədəd toyuq
4 ədəd pomidor
4 ədəd iti bibər
1 ədəd orta boy quru soğan
3 diş sarımsaq
1 su stəkanı toyuq suyu
1,5 çay qaşığı duz

- # Toyuğun dərisi çıxarılır, kiçik parçalara ayrılır. Qazana köçürülər, üzərinə su qoyular yarım qaynadılar.
- # Torpaq güveç ya da qalın əsaslı bir qazana yarım dairə şəklində doğranmış soğan, incə qiyılmış sarımsaq qoyular.
- # Üzərinə 1 su stəkanı toyuq suyu və duz əlavə olunur. Qapağı bağlanılır. Soğanlar şəklini itirənə qədər bişirilər.
- # Pomidorların qabıqları soyular, küp şəklində doğranar. Bibərlərin nüvələri çıxarılır, 1 barmaq enində doğranar və soğanlı qarışığa əlavə olunur.
- # Pomidor salçamsı bir konsistensiya sahəyə qədər bişirilər. Üzərinə toyuq parçaları yerləşdirilər.
- # Qapaqlı olaraq, orta atəşdə 15-20 dəqiqə bişirilər.

Qeyd: Bu tərif Bar idin bölgəsinə aiddir.