Noxudlu Salma

Nohutlu Salma



8 ədəd toyuq baget
2 su stəkanı qaynadılmış noxud
2 çorba qaşığı zeytunyağı
2 su stəkanı su
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
3 diş sarımsaq
2 çorba qaşığı sirkə
1 çorba qaşığı quru nanə
1 çay qaşığı marka bibər

Teflon qazana zeytunyağı qoyular. Yaxşıca qızın tərəfindən dərisi alınmış toyuq bagetler yerləşdirilər.
Bir üzü 5 dəqiqə qızardılar, sonra digər üzü də 5 dəqiqə qızarınca, 2 su stəkanı isti su əlavə olunar.
Toyuq əti yumşalana qədər qapaqlı olaraq bişirilər.
Üzərinə qaynadılmış noxud qatılar. 10 dəqiqə qədər bişirilər.
Sirkə, döyülmüş sarımsaq, quru nanə və marka bibər qarışdırılar, bişmə sunundan əlavə olunar və toyuğun üzərinə tökülər.
Bu şəkildə 1-2 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınar.

Qeyd: Noxudlu salma bişdikdən qısa müddət sonra istehlak edilməsi tövsiyə edilər. İsidilsə ləzzəti pozular.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1309 | Ad: Noxudlu Salma | Tarix: 28.03.2024 - 13:27