



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

Göbələkli Düyü Salatı

Mantarlı Pirinç Salatası



1 su stəkani düyü
20 ədəd orta boy göbək
1 su stəkani ayırd edilmiş yaşıl zeytun
4 ədəd iti bibər
4 ədəd təzə soğan
Yarım dəstə cəfəri
4 çorba qaşığı zeytunyağı
1 ədəd limon suyu
1 çay qaşığı duz

- # Düyü yaxşıca yuyunur, çuxur bir qazana köçürülər, üzərinə 2 çorba qaşığı zeytunyağı, yarım çay qaşığı duz, 2 su stəkani su əlavə olunur, çox batıq atəşdə təxminən 17 - 20 dəqiqə bişirilər.
- # Göbəklər fırçayla incə axar suyun altında fırçala/danlanıyar. 3 su stəkani qaynar suya yarım limonun suyu əlavə olunur və göbəklər əlavə olunur. 15 dəqiqə qaynadılar, sonra soyuq sudan keçirilər, suyu süzülər.
- # Çuxur bir kobud qaynadılmış və soyumuş düyü, bir neçə parçaya kəsilmiş göbək, doğranmış yaşıl zeytun, incə qıyılmış cəfəri və təzə soğan qoyular.
- # Üzərinə limon suyu, 3 çorba qaşığı zeytunyağı və yarım çay qaşığı duzdan ibarət olan/yaranan qarışıq gəzdirilər, qarışdırılır.
- # Təxminən 1 saat sonra süfrəyə gətirilə bilər.

Qeyd: Bu salat bir gün əvvəldən qalan sadə düyü plovuyla da hazırlana bilər.