



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

Türlü Güvəçi

Türlü Güveci



30 ədəd təzə paxla (250 qr.)
2 ədəd orta boy badımcan
1 ədəd orta boy balqabaq
2 ədəd orta boy kartof
4 ədəd iri pomidor
6 ədəd iti bibər
1,5 Çay stəkanı günəbaxan yağı
3 ədəd orta boy quru soğan
2 çay qaşığı duz

Paxlanın qılçıqları təmizlənər, yuyunur, iki barmaq qalınlığında doğranar. Badımcan çubuqlu soyular, duzlu suda yarım saat gözəldildikdən sonra, yarım dairə şəklində doğranar. Balqabağın qabıqları qırıyır, badımcan kimi doğranar.

Quru soğan incə yeməli doğranar, bibərin toxumları çıxarılır, iri doğranar. Kartofun qabıqları soyular, qoz böyüklüyündə doğranar. Pomidor soyular, küp küp doğranar.

Torpaq bir güvəç alınar, ən altına bir az soğan səpilər, üzərinə paxla yerləşdirilər, üzərinə bir az soğan, bibər, pomidor, səpilər.

Üzərinə balqabaq yerləşdirilər, üzərinə bir az soğan, bibər, pomidor səpilər. Kartof yerləşdirilər, üzərinə soğan, bibər, pomidor səpilər. Ən üstə badımcan qoyular, qalan soğan, bibər, pomidor səpilər.

Ən üstə duz səpilər, günəbaxan yağı gəzdirilər. Güvəç harlı atəşə yerləşdirilər. 10 dəqiqə harlı atəşdə bişdikdən sonra ocaq qısılar, 1,5 saat daha bişirilər.

Müxtəlif güvəçi atəşdən alınar, 15 dəqiqə qapağı açılmaz. Müddət sonunda tərəvəzlər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır, xidmət qablarına qoyular.

Qeyd: Bu yemək metal qazanda da bişirilə bilər, ancaq torpaq güvəçin özünə xas qoxusu tərəvəzlərə ayrı bir ləzzət verir.