



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

## Göbələkli Təzə Paxla

Mantarlı Təzə Fasulye



25 Ədəd orta boy göbələk  
1 Su stəkani quru paxla  
Yarım kq. təzə paxla  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
3 Diş sarımsaq  
2 Ədəd çarliston bibər  
2 Ədəd orta boy pomidor  
Yarım limon qabığı  
2 Yemək qaşığı limon suyu  
2 Yemək qaşığı zeytunyağı  
3 Yemək qaşığı duru yağ  
1 Çay qaşığı qara bibər  
1 Çay qaşığı duz

# Ön hazırlıq olaraq, quru paxla axşamdan isladılar, sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar. Təzə paxla təmizləner, yuyunar, az duzlu suda 15 dəqiqə qədər qaynadılar, soyuq sudan keçirilər.

# Qazana zeytunyağı və duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə yarım dairə şəklində doğranmış quru soğan qatılar.

# Soğan şəffaflaşınca incə qıyılmış sarımsaq və iri doğranmış çarliston bibəri əlavə olunar. Bibər saralana qədər qovrulur.

# Üzərinə yuyunmuş, iri doğranmış göbələk əlavə edilər, 5 dəqiqə qovrulduqdan sonra qaynadılmış təzə və quru paxla qatılar. Qazanın qapağı bağlanılar, 10 dəqiqə bişirilər.

# Daha sonra rəndə pomidor incə qıyılmış limon qabığı, limon suyu, duz və qara bibər əlavə olunar. Bir daşam qaynadılar, yanvar/ocaqdan alınar.

# İliq olaraq süfrəyə gətirilər.

**Qeyd:** Arzuya görə bu tərifə atəşdəngötürmədən dərhal əvvəl 1 Yemək qaşığı qədər qıyılmış təzə fesleğen əlavə oluna bilər.