



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

Kavrunti

Kavrunti



Yarım kq. təzə paxla
5 Diş sarımsaq
1 Ədəd orta boy kök
3 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər
2 Ədəd orta boy quru soğan
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1 Çay stəkani zeytunyağı

- # Paxlaların başları alınır, qılçıqları təmizlənər. Bütün haldakı paxlalar qaynamaqda olan suya atılır, bir dəqiqə qaynadılır, dərhal soyuq sudan keçirilər.
- # Bir kiloluq qabın dibinə doğranmış sarımsaq qoyulur. Aralarına yumru doğranmış köklər səpilərək, soyumuş paxlalar şaquli olaraq yerləşdirilər.
- # Paxlanın bütünü qaba qoyulduqdan sonra, ölçü götürmək məqsədiylə, qabın ala biləcəyi qədər su doldurulur.
- # Daha sonra doldurulan su bir kobud tökülər və 2 Çay qaşığı duzla yaxşıca qarışdırılır, təkrar paxlaların üzərinə doldurulur.
- # Ən son qabın üzərinə 1 Çay qaşığı duz və 1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər səpilər. Qabın ağzına mümkünse bir ağırlıq qoyulur və qapağı möhkəmcə bağlanılır.
- # Hazırlanan paxla düyməsi ən az 10 gün sərin və quru bir mühitdə saxlanar.
- # Müddət sonunda paxla turşusu qabdan çıxarılır, soyuq suda yuyunur, bir neçə parçaya kəsilər.
- # Qazana zeytunyağı qoyulur, istilənincə incə yeməli doğranmış quru soğan atılır, saralana qədər qovrulur.
- # Soğana sous əlavə olunur. Sousun qoxusu gedənə qədər çevrilər. Ən son paxla turşusu qatılır. Paxlalar boşalana qədər qovrulur.
- # İliq ya da soyuq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Kavrunti, Rizəyə xas yerli bir tərifdir.