



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

## Zeytunyağlı Göbələk

Zeytunyağlı Mantar



Yarım kq. göbələk  
25 - 30 ədəd nişangah soğanı  
2 diş sarımsaq  
3 ədəd iti bibər  
2 ədəd pomidor  
1 şorba qaşığı sirkə  
8 şorba qaşığı zeytunyağı  
1 çay qaşığı toz şəkər  
1 çay qaşığı duz  
8 - 10 budaq cəfəri

- # 4 şorba qaşığı zeytunyağı qazana qoyular, istiləncə nişangah soğanlar əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə iri doğranmış bibər və incə qyılmış sarımsaq əlavə olunur. Bibərlərin rəngi yüngül dəyişənə qədər bişirilər.
- # Daha sonra doğranmış göbələk, sirkə, toz şəkər və pomidor qatılar, qapaqlı olaraq orta atəşdə 10 dəqiqə bişirilər.
- # Ən son duz, 4 şorba qaşığı zeytunyağı və sirkə əlavə olunur. 2 - 3 dəqiqə daha bişirilər.
- # İllıq ya da soyuq xidmət ediləcəyi sırada üzərinə incə qyılmış cəfəri səpilər.

**Qeyd:** Göbələyin ehtiva etdiyi su səbəbiylə bu yeməyə əlavə su qoyulmaz.