



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

Alban Yahnisi

Arnavut Yahnisi



2 Su stəkani quru paxla
4 Ədəd orta boy quru soğan
1 Su stəkani zeytunyağı
1 çorba qaşığı pomidor sousu
1,5 Çay qaşığı duz

Bir gecə əvvəldən quru paxla ayırd ediyər, yuyunur. 6 su stəkani təmiz suya isladılar. Sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə qaynadılar.

İncə doğranmış quru soğan, zeytunyağında saralana qədər qovrular. Üzərinə sous qatılar, bir neçə dəqiqə daha çevrilər.

Soğanlı qarışığın içinə duz və qaynadılmış paxla sunuyla birlikdə əlavə olunur, qarışdırılır.

Qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.

İsti, ilıq, ya da soyuq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Alban çorbasının orijinal tərifində sous olmaz. Bu tərifdə rəng vermək və ləzzətini artırmaq üçün sous istifadə edilmişdir.