



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

Düyülü Paxla Piyazı

Pirinçli Fasulye Piyazı



1,5 su stəkanı quru paxla
1 çay stəkanı düyü
3 Ədəd pomidor
3 Ədəd orta boy quru soğan
3 diş sarımsaq
5 çorba qaşığı zeytunyağı
3 çay qaşığı duz
Yarım limonun suyu
3 çorba qaşığı sirkə
Üzəri Üçün;
6 - 7 budaq cəfəri

- # Quru paxla bir gecə əvvəldən təmiz suya isladılar, sabahısı günü islatma suyu ilə qaynadılar. Düyü yuyunur, üzərinə 2 çay stəkanı su, 1 çay qaşığı duz və 1 çorba qaşığı zeytunyağı qoyular, çox batıq atəşdə düyü sununu çəkənə qədər bişirilərlər.
- # 2 Ədəd quru soğan çox incə qıyılar, bir tavaya köçürülər, 3 çorba qaşığı zeytunyağı və bir çay qaşığı duz əlavə olunur. Soğan saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə incə doğranmış çarliston bibəri və incə qıyılmış sarımsaq əlavə olunur. Bibər yarım konsistensiya bişincə atəşdən alınır.
- # Bir Ədəd quru soğan yarım dairə şəklində doğranar və bir çay qaşığı duzla ovulur. Pomidorlar kiçik küplər şəklində doğranar.
- # Hazırlanan bütün vəsait böyük bir kobud köçürülər, üzərinə limon suyu, sirkə, bir çorba qaşığı zeytunyağı qatılar və qarışdırılır.
- # Düyülü paxla piyazı xidmət qabına köçürülər, üzərinə incə qıyılmış cəfəri səpilər.

Qeyd: Bu piyaz süfrəyə gətirilmədən ən az 2 saat əvvəl hazırlansa vəsaitlərin dadı bir-birinə keçəcəyi üçün daha ləzzətli olar.