



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

İspanaqlı Makaron

İspanaklı Makarna



1 paket makaron
5 su stəkanı su
3 yemək qaşığı duru yağ
1 şirin qaşığı duz
İçə üçün:
Yarım kq ispanaq
100 qr qıyma
1 Ədəd kiçik soğan
5 yemək qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Sous üçün:
2 su stəkanı süd
1 yemək qaşığı kərəyağı
3 yemək qaşığı duru yağ
2 yemək qaşığı un
1 çay qaşığı duz
1 Ədəd yumurta
Üzəri üçün:
1 su stəkanı rəndələnmiş təzə kaşar

- # Duru yağ qazana qoyular, istilənincə incə qıyılmış soğan atılar, şəffaflaşana qədər qovrular, üzərinə qıyma əlavə olunur sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilər.
- # Üzərinə sapları ilə birlikdə doğranan ispanaq, duz və qara bibər əlavə edilir. Qazanın qapağı bağlanılır batıq atəşdə 15-20 dəqiqə bişirilir.
- # Bu vaxt makaronu bişirmək üçün qazana su duru yağ və duz qoyular. Qaynama nöqtəsinə gəlincə makaron atılar, yarım qapaqlı olaraq 10-12 dəqiqə bişirilir.
- # Sousu hazırlamaq üçün, duru yağ və kərəyağı bir qazana qoyular, un qatılar, çəhraylaşana qədər qovrular. Sonra soyuq süd incə olaraq əlavə edilir, duz səpilər, davamlı qarışdıraraq pudinqdən bir az daha cıvık konsistensiyada bişirilər.
- # Sous bir az soyuyunca yumurta əlavə olunur və qarışdırılır.
- # Orta böyüklükdə soba kabı yağlanıyır. Qaynadılan makaronun yarısı yerləşdirilir. Üzərinə ispanaqlı xərc qoyular, qalan makaron da onun üstünə buraxılır.
- # Ən üstə hazırlanan sous gəzdirilər, paşar pendiri səpilər, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # kvadrat kvadrat kəsərək isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sousun konsistensiyasının pozulmaması üçün, soyuduqdan sonra yumurtanın əlavə olunması tövsiyə edilir.