



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

Arpa Şəhriyəli Toyuq

Arpa Şəhriyəli Tavuk



Yarım kilo toyuq sinəsi
2 su stəkani arpa şəhriyə
1 Ədədquru soğan
2 Ədədbibər
3 Ədədorta boy pomidor
1 çay stəkani güneabaxan yağı
1 çay qaşığı duz
yarım çay qaşığı qara bibər
2 su stəkani qaynar su

- # İncə qıyılmış soğan duru yağda çəhraylaşdırılır, üzərinə quşbaşı doğranmış toyuq sinəsi qatılır, sununu buraxana qədər qovrulur.
- # Üzərinə arpa şəhriyə əlavə edilir, bir neçə dəqiqə çevrilər, sonra toxumları çıxarılmış, incə qıyılmış bibər əlavə olunur.
- # Ən son qabıqları soyulmuş incə doğranmış pomidor, duz, qara bibər əlavə edilir, pomidor tamatı bir ifadə qazanana qədər bişirilər.
- # İsti su əlavə etdikdən sonra, 10-15 dəqiqə daha bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Bu tərifdə şəhriyə yerinə 1 paket qırılmış spagetti makaron da istifadə edə bilərsiniz.