



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

Paxla Ograten

Fasulye Ograten



1 kq təzə paxla
250 qr quzu quşbaşı
2 ədəd quru soğan
2 ədəd iri pomidor
3 ədəd iti bibər
1 çay stəkani duru yağ
1 çay qaşığı duz
Beşamel sous üçün:
Dördəbir paket kərəyağı
2 Çorba qaşığı un
2 su stəkani su
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 su stəkani kaşar rəndəsi

- # Paxlalar yuyunur, başı alınır, bir neçə parçaya kəsilir. Fitli qazana köçürülür.
- # Üzərinə 2 su stəkani su qoyulur. Qapaq bağlanılır, sürətli atəşdə qaynayınca, atəş qısılar və 6 dəqiqə daha bişirilir.
- # Bu vaxt incə qiyılmış soğan duru yağda çəhraylaşdırılır. Üzərinə quşbaşından bir az daha kiçik doğranmış et/ət atılır, sununu buraxıb çəkənə qədər qovrulur.
- # Sonra toxumları çıxarılmış və iri doğranmış bibər əlavə olunur, saralana qədər bişirilir.
- # Son olaraq qabıqları soyulmuş, incə doğranmış pomidor və duz əlavə olunur. Pomidor şəklini itirənə qədər bişirilir.
- # Qaynadılmış paxla sunundan alınır, yağlanmış soba qabına qoyulur. Üzərinə ətli qarışıq yerləşdirilir.
- # Beşamel sous üçün kərəyağı və un çəhraylaşdırılır. Üzərinə duz və soyudulmuş paxla xaşlama suyu əlavə olunur, qarışdıraraq pudinq konsistensiyasında bişirilir.
- # Hazırlanan sous ətli qarışığın üzərinə yayılır. Kaşar səpilir.
- # Yemək əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilir. Qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra kvadrat/kadr kəsərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Beşamel sousa 1 ədəd yumurta da əlavə oluna bilər.