



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

Sarımsaqlı Toyuq

Sarımsaklı Tavuk



- 1 kq toyuq bonfile
- 4 diş sarımsaq
- Yarım su stəkanı süd
- 1 Çorba qaşığı un
- 2 Çorba qaşığı soya sousu
- 4 Çorba qaşığı zeytunyağı
- Yarım limon suyu
- 1 su stəkanı rəndələnmiş kaşar pendiri
- Yarım çay qaşığı qara bibər
- 1 çay qaşığı duz

- # Toyuq bonfile barmaq formasını doğranar. Digər tərəfdə sarımsaq döyülər, üzərinə zeytunyağı xaricindəki vəsaitlər qatılar qarışdırılır.
- # Qarışıq toyuğun üzərinə tökülər alt-üst edilər. Qabın ağzı bağlanar, soyuducuna qoyular ən az 2 saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda tavaya zeytunyağı qoyular. İstiləncə toyuqlu qarışıq atılır. Ara-sıra qarışdıraraq çəhraylaşana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Toyuğun tavaya yapışmaması üçün zeytunyağını yaxşı hirsəndirilməsi lazımdır.