



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

Sobada Toyuqlu Göy Noxud

Fırında Tavuklu Bezelye



1 kq təzə iç göy noxud
Yarım kq toyuq quşbaşı
2 ədəd quru soğan
2 ədəd kartof
3 ədəd iti bibər
1 ədəd kök
1 şorba qaşığı sous
1 çay stəkani duru yağ
1 şirin qaşığı duz
2 su stəkani toyuq suyu
Üzəri üçün:
1 su stəkani kaşar rəndəsi
2-3 ədəd pomidor

- # İncə qiyılmış soğan yağda az çəhraylaşdırılır. Üzərinə küp şəklində doğranmış kök əlavə olunur və 5 dəqiqə qədər qovrulur.
- # Sonra toyuq əti qatılır, ağlaşana qədər bişirilir. Göy noxud əlavə olunur, 10 dəqiqə qədər çevirdikdən sonra sous, iri doğranmış bibər, küp doğranmış kartof və duz əlavə olunur.
- # Ən son toyuq suyu ya da su qatılır. Fitli qazanın qapağı bağlanılır. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra, atəş qısılar, 7-8 dəqiqə bişirilir.
- # Hazırlanan toyuqlu göy noxud istiliyə dayanıqlı bir kobud tökülür. Üzərinə əvvəl kaşar səpilər sonra dairə şəklində dopranmış pomidor düzülür.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilir, pomidorlar boşalana qədər bişirilir.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Yemək sobada da bişəcəyi üçün fitli qazanda normaldan daha az bişirilməlidir.