



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

Balqabaqlı Makaron

Kabaklı Makarna



- 1 paket makaron
- 1 litr su
- 3 çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1 çay qaşığı duz
- Xərci Üçün;
- 3 ədəd balqabaq
- 1 ədəd quru soğan
- 3 ədəd pomidor
- 1 diş sarımsaq
- 1 çay qaşığı duz
- 1 çay stəkani günəbaxan yağı

- # Balqabaqlar, kibrit zibili şəklidə doğranar, soğan yarım dairə şəklində qıyılır. Pomidorlar kiçik küp şəklində doğranar, sarımsaq incə qıyılır.
- # Tavaya duru yağ qoyular, istilənincə soğan əlavə olunur, saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə sarımsaq və bir neçə dəqiqə sonra balqabaq qatılır.
- # Balqabaq yumşalmağa başlayınca pomidor və duz əlavə olunur, 10-15 dəqiqə daha bişirilər.
- # Digər tərəfdə qazana su, duz və yağ qoyular, qaynadılır.
- # Makaron atılır, qapaq yarım olaraq bağlanılır, batıq atəşdə hərdənbir qarışdıraraq suyu tamamilə çəkənə qədər bişirilər.
- # Makaronun üzərinə balqabaqlı xərc qatılır, qarışdırılır.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Xüsusilə balqabağın doğranması tövsiyə edilir, rəndələnirsə sulanar.