



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

## Fıstıqlı Toyuq

Fıstıklı Tavuk



- 2 ədəd toyuq budu
- 1 ədəd yumurta
- 1 ədəd quru soğan
- 1 çorba qaşığı soya sousu
- 1 çay qaşığı şəkər
- 3 çorba qaşığı duru yağ
- 2 çorba qaşığı nişasta
- 2 diş sarımsaq
- 2 ədəd dolma bibəri
- Yarım su stəkanı yer fındığı
- 1 çay qaşığı sirkə
- 1 çay qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq toyuq sümüklərindən ayrılır, quşbaşından iri doğranar.
- # Üzərinə 3 çorba qaşığı duru yağ, yumurta, buğda nişastası, şəkər və soya sousu qatılır, qarışdırılır.
- # Qazana 1 çay stəkanı duru yağ qoyulur. İstilənincə toyuq parça parça atılır.
- # Toyuq qovrularkən quru soğan incə doğranar, sarımsaq incə qıyılır, təzə soğan və toxumları təmizlənmiş bibər bir az iri doğranar.
- # Tam qızarmayan toyuqlar yağdan alınar. Eyni yağa soğan atılır və yumşalana qədər qovrulur. Üzərinə sarımsaq və bibər qatılır.
- # Bibər sarılınca təzə soğan əlavə edilir. Bir neçə dəqiqə sonra yarım bişmiş toyuq əlavə olunur.
- # Sirkə və duz qatılır, qarışdırılır. Son olaraq iri qırılmış yer fıstığı atılır. 10 dəqiqə bişirilir.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Fıstıqlı toyuq Çin mətbəxinin aid sağlam bir yeməkdir.