



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

Yumurtalı Pomidorlu Makaron

Yumurtalı Domatesli Makarna



Yarım paket çubuq makaron
1 ədəd kiçik soğan
3 ədəd pomidor
1 çorba qaşığı sous
1 çay stəkanı günəbaxan yağı
4 ədəd yumurta
1 çay qaşığı duz
3 su stəkanı su

- # Su, duz və 1 çorba qaşığı mövcud yağdan bir qazana qoyular.
- # Qaynamağa başlayınca çubuq makaron əlavə olunur, yumşaldıqca qazana itələnilər. Bütün makaron suya dəyincə 10 dəqiqə qaynadılar.
- # Bu vaxt soğan incə qıyılar və qalan yağda çəhraylaşdırılar Üzərinə sous və 2-3 dəqiqə sonra rəndələnmiş pomidor, duz əlavə olunur.
- # Pomidor tamat kimi bir ifadə qazanınca qaynadılmış makaron qatılar, qarışdırılar, atəşdən alınar.
- # Pomidorlu makaron yağlanmış soba kabına köçürülər. Səthinə qaşığıla 4 ədəd oyuq açılar.
- # Bu oyuqlara yumurtalar qırılar. Üzərlərinə duz səpilər.
- # Yumurtalı makaron əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada yumurtalar bəzənə qədər bişirilər.

Qeyd: Bu yeməyin istehsalında xüsusilə sulu pomidor istifadə edilməsi tövsiyə edilir.