



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

Sosiskalı Noxud

Sucuklu Nohut



2 su stəkani noxud
Yarım yumaq sosiska
1 ədəd quru soğan
1 çay stəkani duru yağ
1 yemək qaşığı pomidor sousu
Yarım yemək qaşığı bibər sousu
1 çay qaşığı duz

- # Noxud fitli qazan qoyular, üzərini aşacaq qədər su əlavə olunur. Qapaq bağlanılır. Sürətli atəşdə pim çıxınca atəş qısılar, yarım saat bişirilir.
- # Fitlidə bişirmə yerinə axşamdan isladılıb, sabahısı günü qaynadılaraq noxud hazırlana bilər.
- # Qazana duru yağ qoyular, qızın tərəfindən incə qiyılmış soğan əlavə olunur və çəhraylaşdırılır. Üzərinə bibər və pomidor sousu, duz qatılır.
- # 2-3 dəqiqə sonra qaynatma suyu süzölmüş noxud əlavə edilir, qarışdırılır. Bu vaxt yarım dairə şəklində doğranmış sosiska öz yağında, rəngi dönənə qədər qovrulur.
- # Sosiskalar noxudlu qarışığa əlavə edilir. Üzərini az keçəcək qədər isti su qoyular. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 15 dəqiqə bişirilir.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Bu şəkildə bişirmə metodla, sosiskalı quru paxla, barbutya, paxla və bürölce də hazırlana bilər.