



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Baxçə Kababı

Bahçe Kebabi



750 qr quşbaşı quzu ət
3 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd kartof
1 Ədəd yer kökü
15 Ədəd göbələk
4 Ədəd yaşıl bibər
15 Ədəd arpacıq soğanı
1 Şəkər qaşığı un
1 Şəkər qaşığı duz
3 Yemək qaşığı konservə bezelyə
1 Şəkər qaşığı keklik

- # Yağ və ot qovrulur, ət çəhraylaşdıqda 1 qaşığıq un əlavə olunur, bir neçə dəqiqə çevrilir.
- # Üzərinə əvvəl arpacıq soğanları, sonra orta yekəliyində doğranmış yer kökü və sivri bibər əlavə olunub 5-10 dəqiqə orta alovda bişirilir.
- # Kartof əlavə olunur 5 dəqiqə bişirildikdən sonra 3 stəkan qaynar su qoyulur.
- # Ən axırda konservə bezelyə və bir neçə kəsilmiş göbələk qoyulur 10 dəqiqə daha bişirilir.
- # Fırından alınmadan həməən əvvəl duz və kekik səpilir.
- # Məcməyidə qapağı bağlı olaraq biraz dinləndirilir.
- # İsti olaraq servis yapılır.

Not: Bu yeməyin özəlliği mövcud ləvazimatlar əstifadə edərək yapılmasıdır, sezonun uyğun hər cür səbzə ilə hazırlanır.