



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

Göbələkli Makaron

Mantarlı Makarna



1 paket makaron
5 su stəkani su
4 yemək qaşığı ayçiçək yağı
1 şiriniyyat qaşığı duz
Sous üçün:
Yarım kq mədəniyyət göbələyi
1 su stəkani rəndələnmiş pomidor
5 yemək qaşığı ayçiçək yağı
1 çay stəkani süd
1 çay qaşığı qara bibər
1 şiriniyyat qaşığı un
2 çay qaşığı duz

- # Əvvəl sous hazırlanır; təmizlənmiş göbələklər bir neçə parçaya kəsilir.
- # Tavaya yağ qoyulur, ocağa yerləşdirilir. Yağ istilənincə göbələklər atılır, sürətli atəşdə sununu çəkənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə un əlavə olunur dərhal ardından rəndələnmiş pomidor, duz və qara bibər əlavə olunur. 5-6 dəqiqə daha qovrulur.
- # Son olaraq süd əlavə olunur, bir daşam bişirilir və atəşdən alınır.
- # Qazana 5 su stəkani su, 5 yemək qaşığı siviyağ qoyulur və az duz atılır. Qaynayınca makaron əlavə olunur. 10-12 dəqiqə hərdən bir qarışdıraraq bişirilir.
- # Xidmət etmədən əvvəl istiykən qarışdırılır. Üzərinə göbələkli sous buraxılır.

Çəkdirmə metoduyla edilən makaron xidmətdən qısa müddət əvvəl hazırlansa yapışma ehtimalı az olar-