



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

Balqabaq Turşu

Kabak Ekşisi



250 qram orta yağlı qiyma
2 ədəd quru soğan
10 ədəd orta böyüklükdə balqabaq
10 ədəd dolma bibəri
1 su stəkani düyü
1 yemək qaşığı sous
1 yemək qaşığı nar turşu
10 - 15 budaq cəfəri
10 - 15 budaq şüyüd
1 yemək qaşığı kərəyağı
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
1,5 su stəkani su
Qızartmaq üçün:
1 - 1,5 su stəkani duru yağ

- # Əvvəl balqabaqların qabıqları qırxiyar, eninə 2 ya da 3ə kəsilər. Dolma oyacağı köməyiylə içi oyular. Bibərlərin də toxumlu qisimləri oyaraq çıxarılır.
- # Tavaya yağ qoyular, istiliyin tərəfindən balqabaqlar atılar, rəng alacaq qədər qızardılar. Bibərlər də eyni şəkildə qızardılar.
- # Daha sonra iç vəsaiti hazırlanar; qazana kərəyağı qoyular, əriyincə incə qiyılmış soğan atılar və çəhrayılşaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə qiyma əlavə olunur sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilər. Yuyunmuş, suyu süzölmüş düyü əlavə edilər, bir neçə dəqiqə çevrilər.
- # Sousun yarısı, nar turşu, duz, qara bibər, incə qiyılmış şüyüd və cəfəri qatılar, qarışdırılar, atəşdən alınar.
- # Hazırlanan iç, oyulan balqabaq və bibərlərə zəif olacaq şəkildə doldurular, qazana düzölər.
- # Ayrılan sous və su qarışdırılar, dolmaların üzərinə tökülər.
- # Orta atəşə yerləşdirilər, qapaq bağlanılar, qaynayınca atəş qısılar, 25 dəqiqə daha bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Balqabaq turşu Malatyaya xas bir tərifdir. Orijinal tərifdə nar turşu yerinə ərik turşu istifadə edilər.