



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

Toyuqlu G b l k

Tavuklu Mantar



Yarım kq göbələk
Yarım kq toyuq quşbaşı
3 diş sarımsaq
1  ay qaşığı kuru
1  ay qaşığı çay qırmızı toz bibər
1 yemək qaşığı soya sousu
5 yemək qaşığı zeytunyağı
1  ay qaşığı duz

- # Qazana zeytunyağı qoyular. İstil ninc  kuru əlavə olunur və rəngi  ıxana qədər qısa müddət qarışdırılır.
- # Üzərinə toyuq quşbaşı v  incə qıyılmış sarımsaq atılır. Toyuq sununu buraxana qədər orta at şd  bişirilər.
- # Göbələklər arzu edilən şəkildə dođranar v  toyuğun üzərinə əlavə edilir. At ş bir az artırırlar.
- # Göbələklər yumşalınca toz qırmızı bibər, duz v  soya sousu əlavə olunur. Bir ne e dəqiqə daha bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu yeməyi hazırlayarkən kuru yerinə kimyon ya da k ft  baharı da istifadə edilə bilər.