



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

Qarışıq Sakatat Qızartma

Karışık Sakatat Izgarası



Yarım kq. Qoyun ciyəri
2 Ədəd qoyun böyrəyi
1 Ədəd qoyun ürəyi
1 Ədəd qoyun dalaq
2 Pamidor
4 Çarliston bibəri
1 Ədəd baş soğan
1 Çay qaşığı duz

- # Ciyərin və dalağın zərləri diqqətləcə çıxardılır, qələm şəklində doğranır, ürəyin yağı və sinirləri ortadan ikiye kəsilir, böyrəklərində zəri soyulur, boyuna ortadan ikiye kəsilir.
- # Hazırlanan sakatatlar elektrik qızartmasına ya da odun manqalına tək sıra halında düzülür.
- # Sakatatların iki üzü bişdikdən sonra üzərinə ikiye kəsilmiş pamdorlar, dördə kəsilmiş soğan və bibər düzülür.
- # Qarniturların bir üzü bişdikdən sonra, yenə sakatatların üzərində çevrilərək digər üzleri də bişirilir. Üzərilərinə duz səpilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir, yanlarına qarniturlar pay edilir.

Not: Verilən ölçülər 4 nəfərlikdər. Dana sasakatı ilə də hazırlana bilər, o zaman ölçülər dəyişiklik göstərir.