



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

Qiyməli Kəvər

Kıymalı Pırasa



1 kg.orta qalınlıqda kəvər
200 gr. yeməklilik qiymə
1 Yekə baş soğan
1 Ədəd pəmidor
1 Yemək qaşığı tamat
1 Qəhvə fincanına yaxın duru yağ
2 Yemək qaşığı düyü
1.5 Çay qaşığı duz
1 Ədəd yekə yerkökü

- # Soğan doğranır, duruyağda bir neçə dəfə çevrildikdən sonra qiymə əlavə olunur. Qiyməni tez tez qarışdırılır.
- # Qazanın qapağı örtülür, qiymənin suyunu sovurmasını gözlənir, tamat qoyulur.
- # Qiymə bişincə təmizlənmiş, xalqa şəkildə doğranmış yerkökü və 2 stəkan isti su əlavə olunur, dərhal arxasından düyü qoyulur.
- # Yerkökü bir az bişincə 3cm qalınlığında doğranmış kəvər qazana qoyulur. Kəvər bir az bişincə pəmidor rəndəsi əlavə olunur.
- # Orta atəşdə 40-45 dəqiqə bişirilir. İsti olaraq sərvə edilir.

Not: Limon suyu zeytunyağı ya da qiyməli olsun kəvərin tərəkolumaz bəzəyidir