



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

Kartof Oturtması

Patates Oturtması



1 kq. Kartof
200qr. Qiymə
1 Qəhvə fincanı duru yağ
3 Ədəd orta boy pamiđor
2 Ədəd baş soğan
3 Ədəd göy acı bibər
1,5 çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər

Yeməlik doğranan soğan yağda qovrulur, üzərinə qiymə, acı bibər qoyulur, qiymənin bir araya gəlməməsi üçün bir neçə dəfə çevrilir.

Qiymə bişincə üzərinə rəndələnmiş pamiđor qoyulur. Pamiđorun bişməsinə az qala duz və qara bibər əlavə olunur. Ocaqdan alınır.

Kartof, xalqa olaraq dilimlənir. Yarısı bir qazana düzülür.

Üzərinə qiyməli məhlulun yarısı qoyulur, bunun üzərinə qalan kartof, kartofun da üzərinə qalan qiyməli məhlul qoyulur.

Kartof oturtma 30- dəqiqə bişirilib, isti xidmət edilir.

Not: Bu yemək eyni ölçüdə balqabaq və badımcanla da hazırlana bilər.