



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

Toyuqlu Pırasa

Tavuklu Pırasa



1 kq. Pırasa
200 qr. Toyuq sinəsi
2 Dış sarmısaq
2 Ədəd yerkökü
1 Ədəd orta böyüklüyündə soğan
1 Yemək qaşığı tamat
2 Çay qaşığı duz
1 Övuc düyü
2 Stəkan isti su
6 Yemək qaşığı duru yağ

- # Toyuq əti quşbaşı şəklində doğranır, bir qazanda qızan yağa əlavə edilir.
Toyuq əti suyunu sovuranca, incə doğranmış soğan, sarmısaq və 2 sm. Qalınlığında doğranmış yerkökü qoyulur.
Yerkökü bir az yumuşayınca tamat və yıxanmış düyü əlavə edib bir neçə dəfə qarışdırılır.
Ən son 2 sm. Qalınlığında doğranmış pırasa əlavə olunub, duz qatılır, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra, 2 stəkan qaynar su əlavə edilib az atəşdə 45-50 dəqiqə bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Arzu edilmirsə, toyuqlu pırasaya düyü və tamat qatılmaz