



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

Müxtəlif Türlü



250 qr. Quzu quşbaşı ət
2 Ədəd kartof
2 Ədəd balqabaq
1 Ədəd yerkökü
25 Ədəd paxla
2 Ədəd badımcan
2 Ədəd yekə yetişmiş pamlıq
1 Yemək qaşığı tamat
3 Ədəd göy acı bibər
1,5 yemək qaşığı duz
2 Ədəd yekə baş soğan
5 Yemək qaşığı duru yağ
3 Stəkan isti su

Qazana yağ qoyulur, qızınca üzərinə ət əlavə olunur. ət suyunu sovurana qədər bişirilir.

ət üzərinə yarım dairə şəklində doğranmış soğan qoyulur, soğan yumuşayana qədər bişirilir, tamat əlavə olunur.

Soğanlı ət üzərinə 5 dəqiqə ara ilə sırası ilə, paxla, göy cı bibər, incə doğranmış yerkökü birlikdə sonra, pamlıq, badımcan, kartof, balqabaq əlavə edilir, duz səpilir.

Az qovrulmuş tərəvəzlərin üzərinə 3stəkan isti su əlavə edilir, əvvəlcə orta, sonra az atəşdə təxminən 35-40 dəqiqə bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Müxtəlif hazırlanarkən diqqət yetirilməsi lazım nöqtə, tərəvəzlərin sərtliyi göz qabağında saxlayaraq sırayla qazana qoymağdır.