



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

## Ətli Göy Noxud

Etili Bezelye



1 kq Təzə göy noxud  
250 qr. Quşbaşı ət  
6 Yemək qaşığı duru yağ  
2 Ədəd soğan  
2 Ədəd pəmidor  
Yarım çay qaşığı duz  
3 Stəkan su  
1 Yemək qaşığı tamat

- # Göy noxudlar dənələrə ayrılır.
- # Quşbaşı doğranmış ət duru yağda qovrulur, ət suyunu sovurunca, yeməlik doğranmış soğan əlavə olunur və bərabər çevrilir.
- # Ətli, soğanlı qarışıma əvvəl tamat sonra, rəndələnmiş pəmidor qoyulur, pəmidor 5 dəqiqə bişirilir.
- # Bu qarışıma göy noxud əlavə olunur, heç su əlavə etmədən 15 dəqiqə bişirilir.
- # Ən son isti su və duz əlavə edib 40 dəqiqə daha bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Bu yeməki bəzi qaynaqlarda əvvəl noxudun xaşlanması ilə hazırlanır, ancaq bu proses noxudun vitamin dəyərinin itməsinə səbəb olur.