



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

Qarnıyarıq

Karnıyarık



1 kq. Orta boy badımcan
300 qr. Dana qiyməsi
2 Ədəd iri soğan
2 Ədəd yetişmiş pamiđor
4 Ədəd göy acı bibər
1 Yemək qaşığı tamat
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Çay qaşığı duz
1 Stəkan qızardma yağı
1 Stəkan qaynar su

- # Badımcanlar çubuqlu soyulur, bütöv olaraq duzlu suda yarım saat gözlədir.
- 3 Qazana 1 qəhvə fincanı duru yağ tökülür, qızınca qiymə əlavə olunur, qiymə orta atəşdə suyunu sovurunca, incə doğranmış soğan əlavə olunur.
- # Soğanlar da yumuşayınca incə doğranmış acı bibər əlavə edilir, bibərlər bir az bişincə, əvvəlcə tamat, sonra rəndələnmiş pamiđorlar əlavə olunur.
- # Duz da əlavə edilir ocaqdan alınır.
- # Acısı çıxmış badımcanlar sudan alınır, yaxşı qurulanır.
- # Tavaya qızardma yağı qoyulur, yağ qızınca, badımcanlar qoyulur və pəmbələşincəyə qızardılır.
- # Qızaran badımcanlar kağıt dəsmal çıxardılaraq çox yağ alınır .
- # Yayvan bir qazana ya da qapağı olan tavaya qızaran badımcanlar qoyulur, kənarlarında bir az məsafə bixaraq bıçaqla badımcanın boylamasına kəsilir .
- # Ortadan kəsilən badımcanlar eninə bir az genişləndirilir, bu aralığa hazırlanan qiyməli xərc qoyulur.
- # Üzərinə yarım kəsilmiş acı bibər və xalqa şəklində doğranmış pamiđor qoyulur.
- # Bütün badımcanlar bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, 1 stəkan isti su qarnıyarıqların üzərinlərinə qəzdirilir. Qazanın qapağı örtülür.
- # Qazan az atəşli ocağa qoyulur və 20 dəqiqə bişirilir.

Not: Qarnıyarığın son bişirmə prosesi 190 dərəcə sobada 15-20 dəqiqə bişirilərk də hazırlana bilər.