



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

Şıxılmaxşı

Şihilmahşı



1 kq düzgün dolmalıq balqabaq
500 qr. Qiymə
2 Ədəd baş soğan
1 Finacn duru yağ
Yarım stəkan yekə döyülmüş ləbləbi
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1,5 Stəkan qatıq
6 Dış sarmısaq
1 Stəkan qızartma yağı

- # Balqabaqların içi oyulur, bütöv olaraq qızardılır.
- # Soğan yeməlik doğranır, yağda pəmbələşənə qədər qovrulur, qiymə əlavə olunur qovrulur, üzərinə duz, qara bibər səpilir, ocaqdan alınınca döyülmüş ləbləbi əlavə olunur.
- # Qızarmış balqabaqlara qiyməli iç doldurulur.
- # Yayvan bir qazana doldurulmuş balqabaqlar üfüqi olaraq düzülür.
- # Üzərinə 1 stəkan isti su tökülür, orta atəşdə 10-15 dəqiqə bişirilir.
- # Xidmət boşqabına balqabaq dolmaları qoyulur, üzərinə sarmısaqlı qatıq gəzdirilir.

Not: Şıxılmaxşı Kilis'in yerli yeməyidir. Mənası dolmaların şahıdır