



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

## Göbələkli Toyuq

Mantarlı Tavuk



500 gr. Göbələk  
500 gr. toyuq göğüs eti  
1 Ədəd orta boy soğan  
2 Ədəd yaşıl sivri bibər  
2 Ədəd yetişmiş pamidor  
1 Çay qaşığı duz  
2 Çorba qaşığı duruyağ

- # Qazana yağ qoyulur, quşbaşı şəkildə doğranmış toyuq eti orta atəşdə suyunu çəkənə qədər bir zaman bişirilir
- # Yarım xalqa şəkildə doğranmış quru soğan və incə qıyılmış sivri bibər toyuqların üzərinə atılır, soğanlar sulana qədər bişirilir.
- # Pamidorlar rəndələnir, bu məhlulun üzərinə əlavə olunur və bişirilir.
- # Ən son toyuq eti kimi quşbaşı şəkildə doğranmış göbələk, duz və qarabibər əlavə olunur.
- # Orta hərətli ocaqdan bir az daha az şəkildə 15 dəqiqədən çox bişirilmədən, ocaq söndürülür.

**Not:** Göbələk və toyuq eyni böyüklükdə doğranmalıdır. Bu yemək eyni ölçülərlə hinduşqa etindən de hazırlana bilər.