



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

## Toyuq Paça

Tavuk Paça



- 3 Yuxa
- 1 Toyuq
- 3 Stəkan toyuq suyu
- Çorbasi üçün
- 2 Yumurta
- Yarım armud stəkanı sirkə
- 2 Yemək qaşığı kərə yağı
- 3 Diş sarmısaq
- 3 Yemək qaşığı qatıq
- 3 Yemək qaşığı un
- 3 Stəkan toyuq suyu
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qırmızı bibər
- 1 Yemək qaşığı duru yağ

- # Yuxaları istilətmədən quru olaraq məcməyiyə sərilir, ocaqda quruyana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxınca üzərinə 3 stəkan toyuq suyu tökülür və 5-10 dəqiqə qızgın sobada buşirilir.
- # Digər tərəfdən qazanın içinə kərə yağı, yumurta, qatıq, sarmısaq, un, duz yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinət suyu 1 stəkan su əlavə edilir, puding konsistensiyasına gələnə qədər bişirilir. Məhlulun üzərinə sirkə əlavə olunur.
- # İstilənmiş yuxaların üzərinə əvvəlcə toyuqlar didiklənilir sonra, sonra hazırlanan çorba tökülür. Ən üstə yaxılmış bibərlər gəzdirilir.

Not: Toyuq Paça isti hazırlanmalıdır.