



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

## Sobada Tərəvəzli Toyuq

Fırında Sebzeli Tavuk



- 4 Ədəd toyuq budu
- 15 Ədəd paxla
- 2 Ədəd kartof
- 1 Ədəd boranı
- 4 Ədəd sivri bibər
- 1 Ədəd pəmidor
- 1 Ədəd badımcan
- 2 Çay qaşığı duz
- 1.5 Yemək qaşığı un
- 1 Stəkan süd
- 1 Yemək qaşığı tomat
- 1 Qəhvə fincanı duruyağ

- # Paxla, kartof, boranı, badımcan, bibər təmizlənilir, eyni böyüklükdə doğranır
- # Tərəvəzlər quyu bir boşqaba alınır üzərinə tomat, süd, un, duz, qoyub, tərəvəzlər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır.
- # 50cm lik alüminium folyo, bərabər olaraq 4 parçaya kəsilir.
- # Folyonun ¼ lük parçasına 4 ə bölünmüş pəmidor dilimi qoyulur, üzərinə tərəvəzli qarışımın 1/4 ü qoyulur, bununda üzərinə 1 Ədəd toyuq budu qoyulur.
- # Folyoya bu ləvazimatlar qoyduqdan sonra torba şəkildə qatlanır, qat yeri alta gələcək şəkildə ocaq məcməyinə yerləşdirilir.
- # Digər 3 parça da bu şəkildə hazırlanır.
- # 190 dərəcə ocaqda 1 saat bişirilir, isti sərvis edilir.

**Not:** Bu yemək qış tərəvəzləri istifadə edərkə bişirilə bilər. (Yerkökü, qarnıbahar, kəvər və.s.)