



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

Toyuq Tabez

Tavuk Tabez



- 2 Ədəd toyuq sinəsi
- 1 Ədəd baş soğan
- 2 Yemək qaşığı duru yağ
- 3 Ədəd qıy sivrı bibər
- 4 Yemək qaşığı göy noxud konservası
- 1 Yemək qaşığı tomat
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- Xəmiri üçün:
- Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
- 1 Ədəd yumurta
- 3 Yemək qaşığı qatıq
- 2 Yemək qaşığı duru yağ
- 2 Stəkan un
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı ilıq su

- # Ilıq su içində maya ərədir, üzərinə qatıq, yumurta, duz və yavaş yavaş un əlavə edilərək yoğrulur.
- # Ən son duru yağ qoyaraq hamar bir xəmir əldə edilir, üzərinə nəmli bez örtərək 1 saat dincəldirilir.
- # Xəmir dincələrkən iç hazırlanır. Bunun üçün əvvəlcə yağ quşbaşından kiçik doğranmış toyuq qovrulur, üzərinə incə doğranmış bibər və incə qıyılmış soğan qoyulur, bir az daha qovrulur, tomat əlavə edildikdən sonra ən son göy noxud qoyulur, 5 dəqiqə daha qovrulur, ocaqdan alınır.
- # Dincəlmiş xəmir, yemək qabına bir az daha böyük açılır.
- # Yağlanmış keks qəlibinə açılan xəmir, keks qəlibinin dəlik yerindən keçəcək şəkildə yerləşdirilir.
- # Bzərinə hazırlanan toyuq içi yayılır.
- # Kənarlarda qalan xəmir, toyuq içi üzərinə örtülür.
- # 1 saat daha gözlədir.
- # 175 dərəcə ocaqda 45 dəqiqə bşirilir.
- # Ocaqdan çıxanda tərs çevrilir.
- # Dilimləyərək xidmət edilir.

Not: Tabez ximirinə ən son yağın qoyulmasının səbəbi, xəmirin qabarması üçündür.