



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

Sobada Tərbiyəli Toyuq

Fırında Terbiyeli Tavuk



1 kg. Sümüksüz ağ toyuq ət
3 Ədəd ərliston bibəri
1 Ədəd orta boy baş soğan
2 Ədəd orta boy pamlor
3 Dış sarmısaq
1 Qəhvə fıncanı günəbaxan yağı
2 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qarabibər
1 Çay qaşığı qırmızı bibər
1 Çay qaşığı kəkik
1 Çay qaşığı köri

- # Toyuq quşbaşı şəklində doğranır, böyük quyu bir boşqaba qoyulur.
- # Üzərinə duruyağ, doğranmış baş soğan, incə qıyılmış sarmısaq, qarabibər, qırmızı bibər, kəkik, köri və duz əlavə olunur.
- # Bütün ləvazəmatlar yaxşıca qarışdırıldıqdan sonra, bir az yekə doğranmış ərliston bibər atılır, qarışdırılır.
- # Qarışım soyuducunun ən alt rəfinə qoyulur ən az 2 saat dinləndirilir. (Bir gecə əvvəl hazırlanarsa ləzzəti daha da yerində olar.)
- # Tərbiyəli toyuğu bişirmə zamanı gələndə, soyuducudan çıxardılır, üzərinə qabığı soyulmuş, küp küp doğranmış pamlorəlavə olunur. Qarışım ocaq qabına axtarılır, üzəri düzəldilir.
- # Ocaq 201 dərəcə quraşdırılır, tərbiyəli toyuq ocağa verilir, çəhrayı rəng alana qədər bişirilir. (30-35 dəqiqə)

Not: Pamlorun həmə əvvəl əlavələnməsinin səbəbi, pamlorun rəngini və çəklini qorumaq üçündür.