



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

Zeytunyağlı Göy Paxla

Zeytunyağlı Yeşil Fasulye



1 kg. göy paxla
2 Ədəd baş soğan
4 Ədəd göy sivri bibər
4 Ədəd yekə pamidor
2 Ədəd qənd
2 Çay qaşığı duz
Yarım stəkan su
¾ Stəkan zeytunyağı

- # Paxla yıxanır, çeşidlənir, doğranır.
- # Soğan yeməklik doğranır
- # Bibərlər paxla böyüklüyündə doğranır.
- # Paxla, soğan, bibər fıstıqlı qazana alınır, 2 çay qaşığı duz səpilib, paxlalar solana qədər ovulur.
- # Üzərinə incə doğranmış pamidor, zeytunyağı, su və qənd əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Fıstıqlı qazanın qaynama vəziyyətində 13 dəqiqə bişirilir.
- # Qazanın içində soyudulub, ılıq ya da soyuq xidmət edilir.

Not: Bu yeməyin fıstıqlı qazanda bişirilməsi, zaman və vitamin baxımından tövsiyə edilir