



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

Zeytunyağlı Təzə Paxla

Zeytunyağlı Təzə Bakla



1 kq təzə paxla
1 Ədəd baş soğan
4-5 Ədəd təzə göy soğan 2 Çay qaşığı zeytun yağı
2 Ədə qənd 2 Stəkan su
1 Çay qaşığı duz

- # Paxlalar təmsinər, qılçıqları çıxarılır, yıxanır, suyu süzülür, ikiye kəsilir.
- # Baş soğan doğranır, göy soğanda paxlaların uzunluunda kəsilir.
- # Bir qazana dairə şəklidnə paxla və soğanlar qarışıq olaraq düzülür.
- # Üzərinə yağ, duz və şəkərqoyulur. Orta atəşdə paxlalar az yumuşayana qədər 20-25 dəqiqə bişirilir.
- # Sonra 2 stəkan qaynar su əlavə edilib, hardasa 1 saat bişirilir.
- # Qazanda iliyınca xidmət boşqabına tərs çevrilir.
- # Üzərinə arzu edilərsə incə qıyılmış dəre otu səpilir.

Not: Paxla sezonuna bulunan təzə sarmısaq bu yemək üçün yaxşı bir qarnitürdür.