Ətli Quru Lobya

Etli Kuru Fasulye



2 Stəkan quru lobya
500 q quşbaşı ət
5 Çorba qaşığı duru yağ
2 Ədəd orta boy soğan
1 Çorba qaşığı tamat
2 Ədəd normal pomidor
3 Ədəd yeşil sivri bibər
2 Çay qaşığı duz

Soğan yeməklik doğranır, bir qabda qızan yağa əlavə olunur.Soğan biraz bişincə quşbaşı ət əlavə olunur.
Ət suyunu salıb çəkince nazik doğranmış bibər, kub-kub doğranmış pomidor və tamat əlavə olunur.
Tamatın qoxusu gedənə qədər bişirilir, akşamdan isladılmış və haşlanmış lobya əlavə olunur.
Üzərində lobyaların səviyəsinə gələnə qədər su qonar, lobya və ət özləşənə qədər bişirilir.
Duzu əlavə olunur, tabəm daha bişirilir, atəşdən alınır.

Not: Ətli noxud da eyni şəkildə bişirilir.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 254 | Ad: Ətli Quru Lobya | Tarix: 19.03.2024 - 15:08