



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

Bastırmalı Quru Lobyə

Pastırmalı Kuru Fasulye



2,5 Stəkan quru lobyə
150 gr pastırma
1 Ədəd orta boy soğan
1 Yemək qaşığı pəmidor tamatı
1 Ədəd orta boy pəmidor
1 Kiçik armud stəkan duru yağ
1,5 Çay qaşığı duz

- # Bir axşam əvvəldən quru lobyə çeşidlənir, yıxılır, üzərinə 7 stəkan təmiz su ilə isladılır.
- # Sabahsı gün quru lobyə, isladma suyu tökülmədən yumuşayana qədər xaşlanır.
- # Başqa bir qazana duru yağ qoyulur, orta atəşdə qızınca doğranmış pastırma dilimləri üzərinə atılır.
- # Pastırma yarım bişincə, yeməklik doğranmış soğan əlavə edilir.
- # Soğan yumuşayınca tamat qatılır, arxasınca rəndələnmiş pəmidor əlavə edilir.
- # Ən son xəşləmə suyu ilə birlikdə, lobyə və duz əlavə edilir.
- # Qazanın qapağı örtülü olaraq qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra, az atəşdə 15 dəqiqə bişirilir.

Not: 4kq. Pastırmalıq əttən 1 kq pastırma əldə edilir.