Ətli Aş

Etli Pilav



2 Stəkan düyü
Yarım stəkan duru yağ
1 stəkan xaşlanmış noxud
500 gr. Quşbaşı qoyun əti
2 Göy bibər
1 Yekə boy baş soğan
2 Çay qaşığı duz

İncə doğranmış soğan və bibər ətlə birlikdə 5 stəkan suyla fıştırıqlı qazanda 20 dəqiqə xaşlanır.
Aş üçün qazana yağ qoyulur bir az qızınca yıxanmışvə suyu süzülmüş düyü qoyulur.
Çox olmamaq şərti ilə bir az qovrulur.
Şəffəflaşan düyülərin üzərinə 4 stəkan ət suyu əlavə olunur, bir az duz atılır.
Əvvəl yüksək atəşdə, qaynayınca az atəşdə hardasa 20 dəqiqə bişirilir.
Dəmlənməyə bıraxılmadan əvvəl xaşlanan və suyu süzülən ət və xaşlanmış noxud aşın üzərinə əlavə olunur. Çox az qarışdırılıb hardasa 30 dəqiqə dincəlməyə bıraxılır.
Dincəlmə sırasında qazanın üzərinə təmiz bir kağıd qoyulur.
Dəmləndiqdən sora qarışdırıla bilər.

Not: Aşdan yaxşı nəticə almaq üçün nişastası gedənə qədərdüyü yaxşıca yıxanmalıdır.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 262 | Ad: Ətli Aş | Tarix: 29.03.2024 - 12:09