



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

Əli Paşa Aşı

Ali Paşa Pilavı



2,5 stəkan düyü
3 Yemək qaşığı tərəyağı
1,5 stəkan su
250 gr. Kiftəlik qiymə
1 Dilim köhnə çörək içi
1 Yemək qaşığı quş üzümü
1 Yemək qaşığı çam fıstığı
1 Çay qaşığı qarabibər

- # Çörək içi isladılır sixilir, üzərinə qiymə duz, qarabibər qoyulur, 5 dəqiqə yoğrulur. Misket böyüklüyündə kiftələr hazırlanır.
- # Düyü duzlu suda yarım saat dincəldirilir, yıxanıb süzülür.
- # Aş qazanına yağ qoyulur, üzərinə fısdıq və üzüm əlavə olunur, bir azqovrulunca, düyü əlavə olunur 4-5 dəqiqə birlikdə qovrulur.
- # Üzərinə qaynar su və duz qoyulur . Qazanınqapağı örtülü olaraq əvvəl gür sonra az atəşdə 17 dəqiqə bişirilir.
- # Aş bişerkən kiftələr də sıhhi olması için izgara da bişirilir.
- # Aş bişincə hazırlanan kiftələr üzərinə səpilir. Qazanın üzərinə bir kağıd dəsmal örtülür. 20 dəqiqə dincəldirilir.
- # Dincəlmə sonrasında, yüngül qarışdırılaraq xidmət edilir.

Not: Aşın kiftəsinə arzu edilirsə çox kiçik bir baş soğan rəndələnir. O zaman kiftənin köhnə çörəyini isladmaya gərək yoxdur.