



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

Otlı K kəsi

Otlı  r k



- 1 Dəstə Ő y d
- Yarım dəstə yaŐıl soĝan
- 5-6 dal cəfəri
- 2  d d yumurta
- 500 qr un
- Yarım stəkan qatıq
- 2 DiŐ sarımsaq
- 1 St kan dolusu aĝ pendir r ndəsi
- 1 Paket droj tozu
- Yarım stəkan duru yaĝ
- 1  ay qaŐıĝı duz

- # 1 Tam yumurta və bir yumurtanın aĝının üzərinə nazik qıyılmış Ő y d, cəfəri, təzə soĝan əlavə olunur.
- # Biraz qarışdırıldıqdan sonra digər ləvazimatlar qoyulur,  ok bərk olmayan bir xəmir əldə edilir.
- # Bu x mird n g liŐi gözəl parŐalar qopardılır.
- # Az yaĝlanmış m cm yiy  bu parŐalar d z l r.
- # Üzərinə əvvəlcədən ayrılmıŐ 1 yumurtanın sarısı sürülür.
- # 175 dərəcə fırında qızarana qədər biŐirilir. İliq servi yapılır.

Not: Duzunu əlavə edərkən pendirin duzu g z qabaĝında tutulmalıdır.