



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

İsgəndər

İskender



- 500 gr bütün ət
- 1 Baş soğan
- 1 Ədəd sivri bibər
- 1 Yemək qaşığı duru yağ
- 2 Yemək qaşığı tamat
- 1 Stəkan su
- 4 Yemək qaşığı qatıq
- 8 Yemək qaşığı bulgur aşı
- 4 Ədəd kabab kökəsi

- # Bütün ət yarım dondurulur, bastırma kimi ince ince doğranır. Çox ince qıyılmış soğan və bibərlə qarışdırılır, yarım saat dincəldirilir.
- # Tavaya 2 çorba qaşığı yağ qoyulur, qızdırılır, hazırlanan ət əlavə olunur, suyunu sovurunca 2 yemək qaşığı duz əlavə olunur, qızana qədər bişirilir.
- # Qayıq boşqaba, kiçik kiçik kvadratlar şəklində kökə doğranır və boşqaba qoyulur.
- # Üzərinə qovrulmuş ət qoyulur. Bir kənarına bir qaşığı qatıq, yanına 2 qaşığı bulgur aşı qoyulur.
- # Ətlərin üzərinə, 1 stəkan su ilə sulandırılıb bir çay qaşığı duz əlavə olunmuş və bişirilmiş opamidor tamati gəzdirilir.
- # Ən üstə de qızdırılmış 2 qaşığı duru yağ gəzdirilir.

Not: ət eyni şəkildə bişirilib, heçnə əlavə olunmazsa dönər əldə edilmiş olur.