Bud Mücvəri

Piliç Mücveri



250 qr toyuq sinəsi
2 Ədədorta boy kartof
Yarım su stəkanı rəndə kaşar
2 Ədədyumurta
1 Çay stəkanı süd
1 Su stəkanı un
Yarım dəstə cəfəri
4-5 Ədədtəzə soğan
1 Çay qaşığı karbonat
1 Şirin qaşığı kimyon
Yarım şirin qaşığı qırmızı marka bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Kifayət qədər su
Qızartmaq üçün:
2 Su stəkanı günəbaxan yağı

Toyuq sinəsi qaynadılar, kiçik kiçik doğranar. Kartof qaynadılar, rəndələniyər.
Qarışdırma qabına toyuq əti, kartof, yumurta, süd, kimyon, qara bibər, duz, qıyılmış təzə soğan və cəfəri qoyular.
Vəsaitlər qarışdırmağa başlanar. Bu sırada danlaq danlaq un qatılar və unla qarışdırılmış karbonat əlavə olunar.
Qarışıq inteqrasiya olunana qədər qarışdırıldıqdan sonra 15 dəqiqə qədər istirahət etdirilər.
Daha sonra isladılmış qaşıqla mücvər xərcindən alınar və qızğın yağa buraxılar.
Mücvərlerin iki üzü qızarınca kağız dəsmala çıxarılar.
Ayran yoldaşlığında xidmətə təqdim edilər.

Not: Mücvərlərin dağılmaması üçün yağın hirsləndirilməsi lazımdır