



Soğan Sarması

Soğan Sarması



6 ədəd iri quru soğan
İçə üçün:
300 qr orta yağlı qıyma
1 Ədəd baş soğan
1,5 Su stəkanı düyü
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Çay stəkanı su
Yarım çorba qaşığı bibər sousu
Yarım dəstə cəfəri
Yarım dəstə şüyüd
1 Çorba qaşığı quru nanə
1 Şirin qaşığı qara bibər
1,5 Şirin qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
Yarım çay stəkanı günəbaxan yağı
2 Su stəkanı su
Yarım şirin qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq soğanlar soyular. Boyuna, yarisına qədər kəsik atılır.
- # Qazana 3 su stəkanı qədər su qoyular, az duz əlavə olunur. Qaynayınca soğanlar atılır. Yarım yumşalana qədər qaynadılır. (Soğanlar 2 etapda qaynadıla bilər.)
- # Bu vaxt soğan, cəfəri və şüyüd incə qıyılır. Çuxur bir kobud köçürülür.
- # Üzərinə yuyunmuş düyü, bibər sousu, qıyma, quru nanə, qara bibər, günəbaxan yağı, su və duz əlavə olunur. Düyülər qırılmayacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Qaynadılmış soğanlar qat qat ayrılır. Böyük olanlar ikiye bölünə bilər.
- # Soğan qatının uc qisminə 1 şirin qaşığı qədər iç qoyular. Bombesindən faydalanaraq sarılır. Qazana sıralanır. (3 sıra qucaqlama üst üstə qoyula bilər.)
- # Soğanın qaynadıldığı su 2 su stəkanına tamamlanır. Üzərinə sous, duru yağ və duz əlavə olunur, qarışdırılır. Qucaqlamaların üzərinə gəzdirilər. Qapaq bağlanılır.
- # Qazan əvvəl orta atəşə yerləşdirilir. Qaynayınca atəş qısılır. 20 dəqiqə daha bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Soğanın sarıla bilməyəcək qədər orta kiçik qisimləri də qucaqlamaların yanına qoyula bilər ya da başqa yeməklərin istehsalında istifadə edilə bilər.