



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

Qarğadəli Saladı

Mısır Salatası



1 Qutu ton balığı konservi(160qr)
1 Stəkan dənə qarğadəli
1 Ədəd kiçik soğan
1 Ədəd təzə göy soğan
1 Ədəd qırmızı ət bibəri
Yarım çay qaşığı duz

- # Quru qarğadəli fıstırlı qazanda xaşlanır. (qaynamaya başladıqdan sonra 25 dəqiqə)
- # Baş soğan yarım dairə şəklində doğranır, yarım çay qaşığı duz ilə ovulur.
- # Təzə göy soğanın sadəcə göy qismi doğranır.
- # Xaşlanmış qarğadəli, doğranmış qırmızı ət bibəri, göy və baş soğan qarışdırma qabına qoyulur. Üzərinə balıq konservi qırmızı pul bibər və duz əlavə olunur.
- # Bütün ləvazimatlar əzilmədən qarışdırılır. (konserv balığın yağı salat için kifayətdir.) xidmət boşqabınna alınar, xidmət edilir.

Not: Zamandan qazanmaq üçün 250 qramlıq qarğadəli konservi istifadə oluna bilər.