



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

Sürn

Sürn



- 4 Dilim çörək
- 4 Yemək qaşığı pendir
- 1 Yemək qaşığı acı bibər tamatı
- 5 Yemək qaşığı zeytunyağı
- 1 Yemək qaşığı kəklik
- 1 Yemək qaşığı doğranmış fəsləyən

- # Qarışdırma qabına pendir qoyulur, üzərinə zeytunyağı əlavə edilir, pendir məcun şəklinə gələnə qədər əzərək qarışdırılır.
- # Üzərinə bibər tamatı əlavə edildikdən sonra bir az daha qarışdırılır.
- # Ən son qalan ləvazimatlar, incə doğranmış fəsləyən, kəklik əlavə edilir, yaxşıca qarışdırılır.
- # Müddət sonunda çörək dilimlərinə sürtülərək ikram edilir.
- # Sürn bir bankaya qoyulur, soyuducuda saxlanarsa günlər sonra bilə istehlak edilə bilər.

Not: Sürn, yuxarıdakı ləvazimatlarla, top şəkli verilən Antakya bölgəsinin xüsusi bir pendir növüdür.