



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

Stəkan Altı

Bardak Altı



3,5 Stəkan un
1 Stəkan qatıq
Yarım stəkan duru yağ
Yarım stəkan su
1,5 Çay qaşığı duz
Xarci üçün
25- qr. Yağsız qiymə
1 Ədəd orta boy soğan
1 Ədəd acı bibər
1 Çay qaşığı bibər tamatı
1 Çay qaşığı pamiqor tamatı
1 Çay qaşığı qara bibər
4 Dal cəfəri
Qızarmaq üçün duru yağ

- # Yoğurma qabına qatıq, duru yağ, su, duz qoyular. Ləvazimatlar bir-birinə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə yoğurduqca un əlavə olunur. Xəmir yarım saat dinləndirilir.
- # Bu arada xərc hazırlanır. Bunun üçün çox incə doğranmış soğan, göy acı bibər, qiymə, bibər tamatı, pamiqor tamatı, duz və incə doğranmış cəfəri qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmir 12 bərabər hissəyə bölünür. Ovuc içində yuvarlandıqdan sonra, mərdanə ilə nəlbəki böyüklüyündə açılır.
- # Bütün xəmirlər açıldıqdan sonra, barmaq ucları ilə xəmir ortası isladılır, hazırlanan iç açılan xəmirlərə bölünür. Üzərinə yaxşıca basdırılır, kənarları qıvrılır.
- # Qızğın yağda əvvəlcə qiyməli tərəfi, sonra digər tərəfi cəhrayı rəngdə qızardılır.
- # Kağız dəsmala alınır. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Stəkan altı qızartma əsnasında sıçradığı üçün diqqətli olmaq lazımdır.