



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

Lapa

Lapa



2 Su stəkani düyü
1,5 Çay stəkani duru yağ
4 Su stəkani rəndə pomidor
5,5 Su stəkani su
4 Ədəd iti bibər
1 Ədəd iri quru soğan
2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Düyü duzlu, ilıq suda yarım saat gözlədilər. Daha sonra bol suda bir neçə dəfə yuyunur, süzğüyə çıxarılar.
- # Qazana yağ qoyular, qızın tərəfindən incə qiyılmış quru soğan əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrular.
- # Üzərinə toxumları çıxarılmış, incə qiyılmış iti bibər əlavə olunur. Bibər saralınca rəndə pomidor qatılar.
- # Pomidor orta atəşdə tamat təhər bir hal sahəyə qədər bişirilər. Düyü əlavə edilər, qarışdırırlar, 1 -2 dəqiqə sonra isti su və duz əlavə olunur.
- # Qazan batıq atəşdə qapağı bağlı olaraq 15 dəqiqə bişirilər. Sonra bişib bişmədiyi nəzarət edilər. Düyülər şəklini itirmiş olması və sulu qalması lazımdır.
- # Lapa, qazan ilə qapaq arasına kağız yerləşdirmədən 10 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər.
- # Çox gözlətmədən isti isti süfrəyə gətirilər.

Not: Lapa, bişirildikdən çox qısa müddət sonra istehlak edilməlidir, sonradan istilik idilise ləzzəti yerində olmaz.