



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

Düğürçük Lapa

Düğürçük Lapa



- 2 Su stəkani küftəlik yarma
- 6 Su stəkani ət suyu
- 2 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Çorba qaşığı sous
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Şiriniyyət qaşığı duz

- # ət sununa yarım şirin qaşığı duz qatılar, qaynadılar. Daha sonra yarım atəşə alınar, quru, incə yarma əlavə olunar.
- # Qapaqsız olaraq hərdənbir qarışdıraraq 7 - 8 dəqiqə bişirilər. Yarma yapışıq bir görünüş al/götürər.
- # Başqa bir qazana duru yağ qoyular, istilənincə incə, yeməli doğranmış quru soğan və yarım şirin qaşığı duz qatılar, qovrular.
- # Soğan şəffaflaşınca sous əlavə edilər, 1 - 2 dəqiqə daha qovrular, atəşdən alınar.
- # Sıyıq halındakı yarma xidmət qabına alınar. Üzərinə qovrulmuş souslu soğan gəzdirilər.
- # Arzuya görə qazanda olan plova soğanlı qarışıq tökülüb qarışdırıla bilər.

Not: Düğürçük, Erzincanda yarma tozuna verilən addır.