



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

## Kartoflu Gülgonca

Patatesli Gülgonca



2 Ədəd hazır kövrək  
2 Ədəd orta boy kartof  
1 Su stəkanı rəndə kaşar  
4 Dilim kolbasa  
4 Şorba qaşığı duru yağ  
3 Şorba qaşığı ketçap  
Yarım şirin qaşığı duz  
1 Şiriniyyat qaşığı kəklik  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Dəzgaha kövrək sərilər. Üzərinə 2 çorba qaşığı duru yağ gəzdirilər. Daha sonra üzərinə 2. kövrək yerləşdirilər, qalan 2 şorba qaşığı duru yağ gəzdirilər.
- # Yağlı kövrəklərin üzərinə əvvəl rəndələnmiş çiy kartof qoyular, sonra sırasıyla, rəndə kaşar, incə qıyılmış kolbasa, kəklik, qara bibər və duz səpilər, ketçap gəzdirilər.
- # Kövrək sarılaraq möhkəmcə rulo edilər. Yerr qazanmaq üçün tam ortasından kəsilər, buzluğa yerləşdirilər, yarım saat gözlədilər.
- # Müddət sonunda iki parça halındakı rulo, bir barmaq enində dilimlənər, yağlanılmış soba nimçəsinə yerləşdirilər.
- # Börek, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər. İsti olaraq ikram edilər.

**Not:** Çiy kartofun üzərinə doğrudan duz səpilsə sulanar.