



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

Balqabaq Qondolu

Kabak Gondolu



1 kq. kiçik boy saqqız balqabağı
Yarım kq. sümüksüz toyuq əti
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd orta boy pomidor
2 Ədəd iti bibər
1 Şiriniyyat qaşığı toz qırmızı bibər
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Çay stəkani zeytunyağı
1 Şu stəkani rəndə kaşar

- # Zeytunyağı qazana qoyular, qızın tərəfindən yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunur.
- # Soğan yumşalınca quşbaşı doğranmış toyuq əti qatılır, orta atəşdə sununu salıb çəkincəyə qədər bişirilər.
- # Üzərinə əvvəl incə doğranmış iti bibər sonra rəndələnmiş pomidor əlavə edilir.
- # Qırmızı toz bibər, qara bibər, duz əlavə olunur, 5 dəqiqə sonra ocaqdan alınır.
- # Bişən toyuqlu xərc bir süzgəcə çıxarılır, süzülən suyu teflon qazana köçürülür.
- # Balqabaqlar yuyunur, qabıqları qırxiyar, içinə toyuq xərcinin süzölmüş suyu olan qazana qoyular, qapağı bağlanılır.
- # Batıq atəşdə qazanın qapağı açılmadan arada bir qazanı yelləyərək balqabaqlar yumşalana qədər bişirilər.
- # Yumşalan balqabaqlar, qarniyarıq istehsalında olduğı kimi şaquli olaraq az kəsərək açılır.
- # Kəsiyə hazırlanan toyuqlu xərc qoyular. Eyni qazana tək sıra halında bütün balqabaq qondolları düzölür. Üzərinə 1 su stəkani isti su gəzdirilər.
- # Orta atəşdə 15 - 20 dəqiqə bişdikdən sonra balqabaq qondollarının üzərinə rəndə kaşar qoyular.
- # Kaşar əriyənə qədər bir müddət daha qapaqlı bişirilər. İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Balqabaqlar, qaynatma yerinə qızardaraq da balqabaq qondolları hazırlana bilər.