



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

## Mamaleke

Mamaleke



2 kq. dolma bibəri  
2 Ədəd orta boy kök  
1 Ədəd iri quru soğan  
1,5 Çay stəkani zeytunyağı  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Üzəri Üçün;  
1,5 Su stəkani qatıq  
Yarım su stəkani su  
Yarım çay qaşığı duz  
3 Diş sarımsaq  
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

- # Dolma bibərlər oyular. Toxumlu top qisimlərin toxumları atılır, sapaldaxları kəsilər. Oyulan bibərlər daha sonra dolma ya da başqa bir yemək etmək üzrə dərin dondurucuya yerləşdirilər.
- # Qazana zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan atılır, saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə kibrit zibili şəklindən bir az daha qalın doğranmış kök əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlanılır, 10 dəqiqə qədər bişirilər, daha sonra hazırlanan bibər içləri və duz atılır, qovrulur. Lazım olsa çox az su əlavə oluna bilər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, orta - batıq atəş arası nizamda 20 - 25 dəqiqə bişirilər.
- # Yemək ilıq ya da soyuq olaraq xidmət qabına alınır. Üzərinə qatıq, su, əzilmiş sarımsaq və duz qarışığı gəzdirilər, qırmızı marka bibər səpilər.

**Not:** Mamaleke Ankara və ətrafında daha çox qışlıq bibər qurusu istehsalı əsnasında edilən bir yeməkdir.