



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

Sobada Gül Kələm

Fırında Karnabahar



- 1 Ədəd iri gül kələm
- 1 Ədəd iri quru soğan
- 1,5 Çorba qaşığı sous
- 1,5 Su stəkani isti su
- 4 Çorba qaşığı duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- Başemel Sousu Üçün;
- 2 Su stəkani süd
- 2 Çorba qaşığı un
- 3 Çorba qaşığı duru ıyağ
- Yarım çay qaşığı duz
- Yarım çay qaşığı qara bibər
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkani rəndə kaşar

- # Gül kələm parçalara ayrılır, limonlu suda yumşalana qədər qaynadılır.
- # Bu vaxt soğan incə yeməli doğranar, 4 şorba qaşığı yağda saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə 1,5 su stəkani isti suda əzilmiş sous və duz əlavə olunur, bir neçə dəqiqə qaynadılır, atəşdən alınar.
- # Qaynadılan gül kələm orta böyüklükdə soba qabına düzülər. Üzərinə hazırlanan qarışıq gəzdirilər.
- # Nimçədə olan gül kələmli vəsait soyuyarkən başemel sous hazırlanar. Kiçik bir qazana duru yağ qoyular, üzərinə un əlavə olunur.
- # Orta atəşdə un saralana qədər qovrulur. Üzərinə soyuq süd əlavə olunur. Davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasına gələnə qədər bişirilər. Duz və qara bibər əlavə olunur, ocaqdan alınar.
- # Nimçədə olan gül kələmlərin üzərinə başemel sous gəzdirilər. Ən son rəndə kaşar pendir səpilər. 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Limonlu suda qaynadılan gül kələmin rəngi ağ qalar.