



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

Akçaabat Piyazi

Akçaabat Piyazi



- 1 Su stəkani Kelkit paxlası
- 6 Ədəd kahı yarpağı
- 3 Orta boy quru soğan
- Yarım dəstə cəfəri
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Qəhvə fincanı zeytunyağı
- 2 Çorba qaşığı sirkə

- # Paxla bir gün əvvəldən qaynadılar, suyu süzülər.
- # Kahı yuyunur, süzgəcə çıxarılır.
- # Kahı çox incə qıyılır, xidmət qabına yayılır. Üzərinə quru paxla qoyulur.
- # Soğan, yarım dairə şəklində doğranar, duzla yaxşıca ovulur, qıyılmış cəfərilə qarışdırılır, paxlanın üzərinə yerləşdirilir.
- # Zeytunyağı və sirkə qarışdırılır, piyaza gəzdirilər.

Not: Kelkit quru paxlası tapıla bilməzsə Bombay növü iri dənəli quru paxla da istifadə edilə bilər.