



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

Qabıqlı Kartof

Kabuklu Patates



4 Ədəd təzə kartof
3 Çorba qaşığı zeytunyağı
1 Şiriniyyat qaşığı kəklik
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

- # Təzə kartoflar içində sirkə olan suda 10 dəqiqə gözləndikdən sonra, incə axan suyun altında fırçalanar
- # Daha sonra kartoflar qurulanar, alma hissəsi kimi dilimlənər, zeytunyağı, kəklik və qırmızı marka bibərlə qarışdırılır.
- # Kartof dilimləri az yağlanmış nimçəyə köçürülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada 10 - 15 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan sonra duz səpilər, ət yeməklərinin yanında xidmətə təqdim edilər.

Not: Çiy kartof sulandığı üçün bişdikdən sonra duzlanıyar.