



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

## Sülbiye

Sülbiye



Yarım kq. quzu quşbaşı  
1 Su stəkani qaynadılmış noxud  
4 Çorba qaşığı günəbaxan yağı  
1 Çorba qaşığı sous  
3 Çorba qaşığı sirkə  
25 Ədəd nişangah soğanı  
15 diş sarımsaq  
1 Çay qaşığı kimyon  
1 Çay qaşığı qara bibər  
2 Çay qaşığı duz  
1,5 Su stəkani isti su

- # Qazana günəbaxan yağı qoyular, istiləncə quşbaşı ət əlavə olunur. Sürətli ataəştə ət sununu salıb çəkənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə soyulmuş, bütün halda nişangah soğanlar və sarımsaqlar qatılır. Soğanlar şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Daha sonra sous, qaynadılmış noxud, kimyon, duz və qara bibər əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Ən son sirkə və isti su əlavə edilir, qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə yarım saat bişirilir.
- # Atəşdən alındıqdan 10 dəqiqə sonra xidmət edilə bilər.

Not: Sülbiye Akşehir bölgəsinə aid bir tərifdir.