



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

Souslu Toyuq

Soslu Tavuk



- 1 kq. sümüklü parça toyuq əti
- 1 Çorba qaşığı marqarin ya da kərəyağı
- 2 Çorba qaşığı duru yağ
- 2 Çorba qaşığı un
- 2 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- Sousu Üçün;
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 4 Ədəd iri yetkin pomidor
- 1 Çorba qaşığı pomidor sousu
- 1 Çorba qaşığı sirkə
- 2 Ədəd kəsmə şəkər
- 1 Çorbaqaşığı soya sousu
- Yarım Çorbaqaşığı xardal sousu

- # Paça toyuq ətərinin dəriləri soyular. Düz qaba un, duz, qara bibər qoyular, qarışdırılır. Soyulan toyuq ətələri bu qarışıqda bulanar.
- # Tavaya duru yağ və kərəyağı qoyular, orta atəşdə bir az istilənincə una bulanmış toyuq ətələri yerləşdirilər.
- # Toyuq ətərinin iki üzünə rəng alın tərəfindən tavadan alınar, kağız dəsmala çıxarılır.
- # Quru soğan incə doğranar, bir qazana qoyular, üzərinə toyuq ətərinin qızardığı artan yağ qatılır.
- # Soğanlar şəffaflaşib kiçilənə qədər qovrulur. Üzərinə rəndələnmiş pomidor, sous, sirkə, soya sousu, xardal sousu və kəsmə şəkər əlavə olunur, qarışdıraraq qaynama nöqtəsinə gələnə qədər bişirilər.
- # Sousa əvvəldən qızardılmış toyuq ətələri qoyular, qazanın qapağı bağlanılır, orta, batıq atəş arası 25 dəqiqə bişirilər.
- # Bişən toyuq ətələri, düz xidmət qabına çıxarılır, üzərinə qazanda olan sous gəzdirilər, süfrəyə gətirilər.

Not: Souslu toyuq daha çox Amerika qitəsində bilinən bir yeməkdir.