



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

Zəncəfilli Toyuq

Zencefilli Tavuk



Yarım kq. quşbaşı toyuq əti
2 Çorba qaşığı buğda nişastası
2 Çorba qaşığı su
təzə soğan
1 Dolu Şiriniyyat qaşığı toz zəncəfil
2 Çorba qaşığı soya sousu
2 Ədəd kəsmə şəkər
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz
2 Çorba qaşığı duru yağ
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani maye yağ

- # Nişasta və 2 Çorba qaşığı su qarışdırılır, çuxur bir qabda olan quşbaşı toyuq edinin üzərinə tökülər, qarışdırılır, 10 - 15 dəqiqə gözlədilər.
- # Daha sonra qızgın maye yağda qızardılar. Çox yağını götürmək üçün kağız dəsmala çıxarılar.
- # Tavaya 3 Çorba qaşığı maye yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə toz zəncəfil qatılar, bir neçə dəfə çevrilər, incə qyılmış təzə soğan əlavə edilir.
- # Təzə soğanların rəngi bir az dənuncə soya sousu, kəsmə şəkər və duz əlavə olunur, qısa müddət qarışdırılır.
- # Qarışığın üzərinə qızarmış toyuq ətləri qoyular, ocaq batıq mövqeyə nizamlanır, hərədən bir qarışdıraraq 10 - 15 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət qabına qoyular, istəyə görə üzərinə incə qyılmış cəfəri səpilə bilər.

Not: Zəncəfilli toyuq Uzaq şərq mənşəli bir yeməkdir. Çində vog deyilən ortası çuxur tavada qızardılar.