



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

Göy Noxudlu Toyuq

Bezelyeli Tavuk



Yarım kq. toyuq quşbaşı
1 Stəkan göy noxud konservi
1 Ədəd iri quru soğan
4 Ədəd iti bibər
1 Dolu şorba qaşığı pomidor sousu
1 Çay stəkanı duru yağ
1,5 Çay stəkanı isti su
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunur. Soğan şəffaflaşana qədər qovrular.
- # Üzərinə toxumları çıxarılmış, kiçik doğranmış iti bibər əlavə olunur, rəngi dəyişənə qədər qovrular.
- # Daha sonra quşbaşı şəklində doğranmış toyuq qatılar, qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə 20 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Bişməkdə olan toyuğu sous, duz və qara bibər əlavə edilir. Sousun qoxusu gedə qədər qovrular.
- # Ən son suyu süzölmüş konserv göy noxud əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrilər, 1,5 su stəkanı isti su qatılar.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq orta - batıq atəş arası nizamlı 20 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Göy noxudlu toyuq təzə göy noxuddan hazırlanacaqsa bişirmə müddəti və isti su miqdarı bir az artırılır.