



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

## Pomidorlu Toyuq

Domatesli Tavuk



Yarım kq. toyuq quşbaşı  
3 Ədəd sulu pomidor  
15 Ədəd nişangah soğanı  
2 Diş sarımsaq  
1 Şorba qaşığı sirkə  
Yarım Şiriniyyat qaşığı kimyon  
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
3 Çorba qaşığı zeytunyağı

# Qazana toyuq eti, nişangah soğan və zeytunyağı qoyular, qarışdırılır, orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər.  
# Hər dənbir qarışdıraraq 10 dəqiqə bişirilər. Daha sonra kimyon, qara bibər, incə qıyılmış sarımsaq və qabığı soyulmuş, incə doğranmış pomidor əlavə olunur, qazanın qapağı bağlanılır.  
# 10 dəqiqə sonra sirkə və duz əlavə olunur, qarışdırılır, qapaqlı olaraq 5 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınar.  
# İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Sirkə, ət və toyuq yeməklərinin yumşaq konsistensiyada olmasını təmin edər.