



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

Göbələkli Kalamar

Mantarlı Kalamar



- 1 kq xalqa qala bilməyər
- 1 Paket göbələk (yarım kq)
- 1 Ədəd quru soğan
- 3 Diş sarımsaq
- 3 Ədəd iti bibər
- 3 Ədəd pomidor
- 4 Çorba qaşığı maye yağ
- 1 Çorba qaşığı sirkə
- 1 Şərəyyəat qaşığı kəklik
- 1 Şərəyyəat qaşığı qara bibər
- 1 Şərəyyəat qaşığı duz
- Üzəri üçün:
 - 1 su stəkanı rəndələnmiş kaşar

- # Qazana maye yağ qoyular, istilənincə incə qyılmış soğan və ardından incə qyılmış sarımsaq atılar.
- # Soğan saralınca doğranmış bibər əlavə olunar yumşalana qədər qovrulur.
- # Üzərinə bir neçə parçaya kəsilmiş göbələk və qala bilməyər qon/qoyular. Qala bilməyər bərkı şəkil alana qədər qapaqsız olaraq bişirilər.
- # Soyulmuş, küp doğranmış pomidor atılar. 5 dəqiqə sonra sirkə, kəklik, qara bibər və duz əlavə edilər.
- # Qısa müddət sonra atəşdən alınar. Buxarının çıxması gözlənilər.
- # İstiliyə dayanıqlı soba qabına göbələkli qala bilməyər tökülər, düzəldilər. Üzərinə rəndə kaşar səpilər.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada kaşar pendiri əriyib, çəhrayılaşana qədər bişirilər.

Not: Xalqa qala bilməyər donmuş şəkillə marketlərdə tapıla bilər.