



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

## Toyuqlu Kartof Musakkası

Tavuklu Patates Musakkası



6 Ədəd orta boy kartof  
250 qr. toyuq quşbaşı  
1 Ədəd iri quru soğan  
2 Ədəd iti bibər  
1 Ədəd iri pomidor  
2 Diş sarımsaq  
1 Çorba qaşığı sous  
1 Çay stəkani duru yağ  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə quşbaşı toyuq əti və incə qyılmış sarımsaq əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlı olaraq 10 dəqiqə qədər bişirilir.
- # Daha sonra sous və incə incə doğranmış iti bibər, duz, rəndə pomidor və qara bibər əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrilir.
- # Başqa bir qazana quşbaşı böyüklüyündə doğranmış kartoflar qoyular, üzərinə hazırlanan toyuqlu qarışıq yayılır, kartofları keçməyəcək qədər isti su əlavə olunur.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq ən az 35 dəqiqə bişirilir. Sonra kartofun konsistensiyas(n)ı nəzarət edilir, daha bişməsi lazımdırsa, bir az daha atəşdə tutulur.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Not:** Sarımsaq istifadə edilmədən badımcan və balqabaqla da bu yemək hazırlana bilər.