



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

Pendirli Gül kələm Qızartması

Peynirli Karnabahar Kızartması



- 1 Ədəd kiçik gül kələm
- 2 Kibrit qutusu böyüklüyündə ağ pendir
- 2 Ədəd yumurta
- 7 Çorba qaşığı süd
- 1 Çorba qaşığı duru yağ
- 3 Çorba qaşığı un
- Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Yarım Şiriniyyat qaşığı duz
- Qızartmaq Üçün;
- 1,5 Su stəkani duru yağ

Gül kələm kiçik parçalara ayrılır, duzlu suda yumşalana qədər qaynadılır.

Bu vaxt pendirli bulamaç hazırlanır; çuxur bir qabın içinə rəndə pendir, süd, yumurta, un, qara bibər, duz və 1 şorba qaşığı duru yağ qoyular, yaxşıca çırpılır.

Qaynadılan gül kələmin suyu süzülər, soyuyunca hazırlanan bilməcə batırılır, qızğın yağda qızardılır.

İki üzü də qızaran gül kələmlər kağız dəsmala çıxarılır. Daha sonra xidmət qabına köçürülər.

Not: Qızartmanın rəngini daha qırmızı olması arzu edilərsə bulamaca 1 Şiriniyyat qaşığı pomidor sousu əlavə oluna bilər.