



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

## Göbələk Graten

Mantar Graten



Yarım kq. göbələk  
2 Ədəd orta boy pomidor  
3 Ədəd iti bibər  
3 Çorba qaşığı günəbaxan yağı  
Yarım şiriniyyat qaşığı kəklik  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Üzəri üçün;  
1 Su stəkani rəndə kaşar

# Göbələklər təmizləner, böyüklüyünə görə iki ya da dörd parçaya kəsilər. Pomidorların qabıqları soyular küp şəklində kəsilər. Bibərlərin toxumları çıxarılır, iri doğranar  
# Hazırlanan tərəvəzlərin üzərinə günəbaxan yağı, duz və kəklik əlavə olunur, qarışdırılır. Daha sonra soba istiliyinə dayanıqlı bir kobud köçürülər.  
# Üzərinə iri rəndələnmiş kaşar pendiri səpilər, əvvəldən 200 dərəcə isidilmiş sobada, kaşar əriyib qızaran qədər bişirilər.  
# İsti xidmət edilər.

**Not:** Göbələk sununu buraxan bir tərəvəz olduğu üçün, mütləq əvvəldən isidilmiş sobada bişirilməlidir.