

Azərbaycan mətbəxinin özəllikləri

Azərbaycan mətbəxi lap qədimlərdən həm Şərqdə, həm də Avropada böyük şöhrət qazanmışdır. Məşhur tarixçilərin və səyahətçilərin qədim yazılı mənbələrində bunlara rast gəlmək olur.

Azərbaycanda xörəklərin reseptlərinin yaradılması tarixi əsrlərin dərinliklərinə gedib çıxır, əslən aşpaz olan sülalələrin təcrübəsinə əsaslanır və hal-hazırda da qorunub saxlanılır. Əbəs yerə deyil ki, ölkəmiz uzunömürlülər diyarı kimi şöhrət qazanmışdır. Alimlər bu fenomeni əlverişli iqlim, düzgün həyat tərzini, ekoloji cəhətdən təmiz məhsullar və düzgün qidalanma prinsipləri ilə izah edirlər. Dünyanın bir çox ölkələrindən gələn kulinariya qurmanlarını da Azərbaycan mətbəxinin nəfisliyi və xörəklərinin zərif ətri valeh edir. Bu mətbəx bənzərsizdir və kulinariya texnikası spesifikasına və milli koloritə malikdir, bu da özünü Azərbaycan qonaqlığı ənənələrində büruzə verir. Xörəklərin tərkibinə və çoxsaylı olmasına görə o, çox müxtəlif, sağlamlıq üçün faydalı mətbəxlərə aiddir, ətirli göyərti və zərif ədviyyələrlə tamamlanan hər cür ət, balıq və tərəvəz xörəklərinin bolluğu ilə fərqlənir. Ənənəvi Azərbaycan mətbəxi orijinal və təkrarsızdır, onları digər milli mətbəxlərin xörəkləri ilə qarışdırmaq olmaz.

Bu, sirs deyil ki, Azərbaycanın kulinariya sənəti hər yerdə daima rəğbətlə qarşılır. Məhz Azərbaycan mətbəxinə aid xörəklər – dolma, bozbaş, bozartma, çığırtma, xəşil, kabab, piti, plov, qovurma – Qafqazın bir çox xalqlarının milli menyusuna daxil edilmişdir. Azərbaycanın istənilən guşəsində sizi böyük həvəslə bol qonaqlıq süfrəsinə, ya da əsil təamlar bolluğuna dəvət edərək «Nuş olsun!» deyəcəklər. Bu səmimi arzuları siz müxtəlif adamlardan daima eşidəcəksiniz.



Plovlar



Ət yeməkləri



Dolma



Xəmir xörəkləri



Toyuq xörəkləri



Balıq yeməkləri



Tərəvəz bitkilərinin yeməkləri



Kabablar



Şirniyyat və desertlər



İçkilər

Plovlar



Xan plovu (tac plov)



Şüyüd plovu



Səbzı qovurma plovu



Nardanča plov



Fisincan-plov



Ali-müsəmba plov

Xan plovu (tac plov)

Zəfəran – 0,5 qr.,
Düyü – 3 stəkan (1 st. – 200 qr.),
Duz – 1 ç.q.,
Əridilmiş yağ– 200 qr.,
Tikə quzu əti – 600 qr.,
Ərimiş yağ – 300 qr.,
Baş soğan – 3-4 baş,
Quru alça – 150 qr.,
Kişiş – 300 qr.,
Ərik – 200 qr.,
İstiot, sarıkök – zövqə görə,
Lavaş– 10 dənə



Bu bayram plovu görkəmindən orta əsrlər şərq hökmdarlarının tacına oxşadığı üçün belə adlanır. Düyü arıdır, yuyulur, 4-6 saat duzlu isti suda isladılır. Duzlu suda yarımşənə qədər qaynadılır. Sonra aşızənə tökülüb süzülür, zəfəran əlavə edilir. Ət dördkünc tikələrə doğranır, üstünə duz, istiot, alça turşusu sürtülür.

Qazanın dibinə və divarlarına kərə yağı çəkilir.

Qeyd: Şah plov hazırlamaq üçün dibinin diametri ağızının diametrindən dar olan qazan götürülür. Qazanın dibinə aralarına kərə yağı çəkilmiş 5 lavaş elə qoyulur ki, onlar qazanın divarlarından kənara sallansın.

Lavaşın hazırlanması: un, yumurta, su və bir az duz tökməklə bərk xəmir yoğrulur. Bundan xırda kündələr tutulur və 2 mm qalınlığında lavaşlar yayılır, bərk qızdırılmış tavada qızardılır (yağ tökülmür). Qazanın dibindəki lavaşların üstünə düyünün bir hissəsi (təxminən 1/3-i) tökülür, onun üstündən ət əlavə edilir, yenə düyü (təxminən 1/3-i) tökülür. Ortasına qabıqdan çıxarılmış şabalıd, ərik və kişiş qoyulur və qalan düyü də əlavə edilib lavaşlarla kip örtülür. Qalan 5 lavaş da aralarına yağ çəkilərək düyünün üstündən qoyulur. Üstündən kərə yağı çəkilir, qapağı örtülərək temperaturu 1300S olan fırında (duxovka) bişirilir. 40 dəqiqədən sonra üstündən ərimiş kərə yağı tökülür.

80 dəqiqədən sonra fırından çıxarılır, qapağı açılır və yağ boşaldılır, qazan yastı buluda çevrilir. Ortada deşik açılıb, plov pay-pay bölünür, qazmaq isə ləçək kimi açılır.

Şüyüd plovu

Düyü – 4 stəkan (1 st. – 200 q)
Qoyun və ya dana əti (döş əti, kürək əti) – 1 kq,
Şüyüd – 2 dəstə,
Zəfəran – 0,5 q,
Əridilmiş yağ – 4 xörək qaşığı,
Nar (turşa-şirin) – 1 ədəd.,
Duz, istiot – zövqə görə



Ət böyük tikələrə (5-6 sm) doğranır və bişirilir. Duzlanır, istiotlanır və cunaya bükülür. Şüyüd xırda-xırda doğranır. Zəfəran dəmlənir. Əvvəlcədən duzlu suda isladılan düyü yuyulur və qaynayan duzlu suya salınır, 5-7 dəqiqə bişirildikdən sonra aşızəndə süzülür. Narın doğranmış şüyüd ilə qarışdırılır. Qazmaq hazırlanır, qazanın dibinə yağın içinə qoyulur, düyünün yarısı qazmağın üstünə tökülür, ortasına ət qoyulur və qalan düyü qalaqla onun üstünə tökülür. Üstündən zəfəran suyu əlavə edilib pambıq dəsmala tutulmuş qapaqla kip örtülür. 40 dəqiqə vaxtda dəmə qoyulur. Sonra qapağı açılır və üstündən isti ərinmiş yağ gəzdilir və daha 10-15 dəqiqə də dəmdə saxlanılır. Hazır plov buluda çəkilir, üstündən ət qoyulur və nar dənələri səpilir.

Səbz qovurma plovu

Qoyun əti (kürək hissəsi, döş əti) – 200 qr.,
Baş soğan – 1 baş,
Ərimiş yağ – 2 xörək qaşığı,
Keşniş və şüyüd – 2 dəst,
Turşəng – 1 dəst,
Göy soğan – 1 dəst,
Zəfəran – 4-5 tozcuq,
Abqora və limon şirəsi – 1 ç. qaşığı ,
Düyü – 1 stəkan,
Əridilmiş yağ – 1 ç. qaşığı
Darçın – 1/3 ç. qaşığı



Qoyun əti 25-35 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot səpilir və qızardılır. Qızardılmış soğan, doğranmış göyərti – keşniş, şüyüd, turşəng, göy soğan, zəfəranın 1/2 hissəsi, abqora və ya limon turşusu, bir az bulyon əlavə edilir və hazır olunanadək vaxtda bişirilir. Ayrıca düyüden plov hazırlanır və üstündən qalan zəfəran tökülür.

Süfrəyə verərkən düyü qalaqla yığılır (üstündən zəfəranlı düyü qoyulur), yanında hazır səbz- qovurma verilir, üstündən yağ tökülür və darçın səpilir.

Nardança plov

**Düyü – 1 kq,
toyuq – 2 ədəd. (hər biri 500 qr.),
Baş soğan – 7-8 əd.,
Kışmış – 150 q,
Ərik – 150 q,
Nar dənələri – 100 q,
Şabalıd – 100 q,
Duz – ½ç. qaşığı,
Qara istiot – 2 çimdik.
Qazmaq üçün:
Un – 1 stəkan,
Bitki yağı – 2 xörək qaşığı,
Xama – 40 qr.,
Qatıq – 40 qr.,
Şəkər – 20 qr.,
Duz – 1 çimdik.**



Toyuq duz tökülmüş suda qaynadılır, ayrı qabda soğan qızardılır, ona kışmış, ərik, nar dənələri əlavə olunur. Hazır iç toyuğun içinə doldurulur. Qazmaq üçün un götürülür, yağ, xama, qatıq, şəkər, duz əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir yayılıb qazanın içinə sərilir. Üstündən içi doldurulmuş toyuq qoyulur. Ayrıca qazanda duzlu suda düyü alaçıy bişirilir, aşızəndə süzülür. Düyü toyuğun üstündən qazana tökülür. Qapağı kip örtülüb vam odda dəmə qoyulur, bir azdan üstünə yağ tökülür və hazır olunanadək bişirilir. Süfrəyə verəndə düyü buluda yığılır və üstünə toyuq qoyulur.

Fisincan-plov

**Qoyun əti (kürək hissəsi və ya döş əti), yaxud quş əti – 200 qr.,
Baş soğan – 1 baş,
Ərimiş yağ – 50 qr.,
Qoz ləpəsi – 100 qr.,
Nar şirəsi və ya narşərab– 25 qr.,
Darçın – 0,2 qr.,
Düyü – 100 qr.,
Zəfəran – 5-6 tozcuq**



Fisincan hazırlamaq üçün qoyun əti hər pay üçün 3-4 tikə olmaqla doğranır, duz, qara istiot tökülüb qızardılır. Sonra buna yağda qızardılmış soğan, xırda-xırda doğranmış qoz, turşa-şirin nar şirəsi və ya narşərab, darçın əlavə edilir və bir az bulyon tökülüb hazır olunca vam odda bişirilir. Qədimlərdə evdar xanımlar fisincanın rənginin daha tünd olması üçün bişərkən onun içinə köhnə, təmizlənmiş nal qoyurdular.

Ayrıca qazanda düyüdən plov hazırlanır.

Süfrəyə verilərkən buluda qalaqla zəfəranlı düyü yığılır, yanına da fisincan qoyulur, yaxud fisincan ayrı qabda verilir.

Ali-müsəmba plov

Qoyun əti (kürək hissəsi və ya döş əti), – 150 qr.,
Ət bulyonu – 50 q,
Baş soğan – 1 baş,
Ərimiş yağ – 10 qr,
Ərik – 40 qr.,
Təzə alça – 20 qr.,
Mixək – 0,05 qr.,
Zəfəran – 0,1 qr.,
Darçın – 0,2 qr.,
Düyü – 100 qr.,
Əridilmiş yağ – 30 qr.



Qoyun ətinin yumşaq hissəsi hər paya iki tikə olmaqla doğranır və qızardılır. Buna qızardılmış soğan, əvvəlcədən 4-5 saat isladılmış ərik, təzə alça, mixək, zəfəranın, darçının bir hissəsi, bulyon əlavə edilir və hazır olana qədər bişirilir.

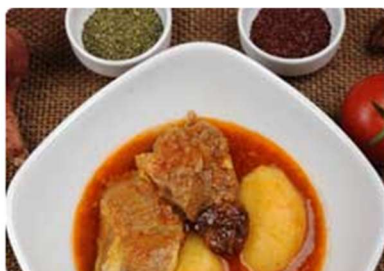
Hazırlanmış düyü isti duzlu suda alaçıy bişirilir və aşızəndən süzülür. Qazanın dibinə yağz alaçıy bişmiş düyü, zəfəran tökülür və kip bağlanmış qapağın altında hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verilərkən əvvəlcə ağ düyü, üstündən zəfəranlı düyü və yağ tökülür, yanında meyvə və tərəvəzlə qızardılmış qoyun əti qoyulur. Üstündən qoyun ətinin şirəsi tökülür və darçın səpilir.

Ət yeməkləri



Piti



Parça-Bozbaş



Cız-bız



Küftə bozbaş



Bozartma



Buğlama



Saç içi

Piti

**Qoyun əti, yaxud dana əti
(kürək hissəsi və ya döş əti), – 1 kq,
Baş soğan – 1 baş,
Noxud – ½ stəkan,
Şabalıd - 1 stəkan
Qara gavalı – 8-10 əd.,
Sarıkök – 3 çimdik,
Duz, istiot, sumax– zövqə görə**



Təcrübəli aşpazların dediyinə görə, yorğun əsgərlərin, yolçuların, iş adamlarının gücünü tezliklə bərpa etməyə ancaq gil küpələrdə (çanaxda, küpədə, dopuda) bişirilən dadlı, ətirli və doyumlu piti (qədim türk sözü «pete»–yumşaq, zərif deməkdir) qadirdir. Qədimlərdə bu xörəklə hərbi yürüşlərdə olan əsgərləri yedizdirirdilər. Pitinin resepti artıq çoxdan türk dünyasının sərhədlərini aşıb keçmişdir. İndi onun oxşarlarına «çanax» adı altında Balkanlarda, Moldovada, Gürcüstanda, Aralıq dənizi ölkələrində rast gəlmək olur.

Qoyun əti (dana əti) orta böyüklükdə tikələrə doğranır, qazana bütöv soğan quyruğu ilə (dağılmasın deyə), əvvəlcədən isladılmış noxud, şabalıd qoyulur və 4 stəkan su tökülür. Buna duz, istiot tökülür! Bulyon şəffaf olmalıdır. Əvvəlcə güclü oda qoyulur, bir neçə dəfə kəfi yığılır. Sonra od azaldılır və qapağı qoyulur. Piti 2-3 saata bişir. Hazır olmağına 30 dəqiqə qalmış ona albuxara və sarıkök əlavə edilir. Hazır piti ancaq dərin kasalarda süfrəyə verilir. Onu iki xörək kimi yeyirlər, əvvəlcə kasanın dibinə duz, istiot və sumax qoyulur, çörək doğranır və üstünə pitinin suyu tökülür. Doyumlu şorba alınır. Sonra küpənin içində qalanlar boşqaba tökülür, duz, istiot, sumax əlavə edilib yeyilir. Piti habelə paylarla balaca küpələrdə də bişirilir.

Parça-Bozbaş

Qoyun əti (kürək hissəsi və ya döş əti), – 1 kq.

Soğan – 2 baş,

Noxud – 1/2stəkan,

Kartof– 4 əd.,

Sarıkök – 1/2 çay qaşığı,

Koriandr və ya quru nanə– 2 çay qaşığı,

Duz, istiot – zövqə görə



Noxud əvvəldən bişirilir. Ət orta böyüklükdə tikələrə bölünür, soğan xırda-xırda doğranır, bunların hamısı üstü qızarana kimi yağda qızardılır. Sonra üstünə 4 stəkan qaynar su və ya bulyon tökülür. Duz, istiot əlavə edilir və vaxtında bişirilir. Hazır olmağına az qalmış ona kartof, sarıkök, koriandr əlavə edilir.

Xörək süfrəyə verilərkən üstünə quru nanə ovuntusu səpilir, yanında təzə çörək (lavaş, yuxa), habelə tərəvəz, şorabalar qoyulur.

Cız-bız

Qoyun içaladı

(ağciyər, qaraciyər, ürək, bağırsaqlar, böyrəklər)– 2 kq,

Qoyun quyruğu – 300 q,

Kartof – 6 əd.,

Duz – zövqə görə



«Cız-bız» sözü quyruq qızardarkən çıxan səsin təqlidindən əmələ gəlmişdir. Əvvəlcə 150 q quyruq xırda-xırda doğranır və cızdağ edilir. Məhsullar təmiz suda yaxşı-yaxşı yuyulur, doğranır və hərəsi ayrı-ayrı qablara qoyulur. Əvvəlcə quyruqla ağciyərlər, sonra qara ciyər, böyrəklər, ürək qızardılır. Hamısı bir az duzlanır və bir yerə yığılır.

Sonra quyruğun qalan hissəsi də böyük tikələrə doğranır, ya çöpvari, ya da kubiklər şəklində doğranmış kartof ilə birgə qızardılır və ümumi tavaya yığılır, hamısı qarışdırılır və daha 5 dəqiqə od üstündə saxlanılır (çalışın qurumasın). Hazır cız-bız nimçəyə çəkilir və isti-isti çörəklə, şorabalarla, albalı salatı və ya sirkəli salatlarla süfrəyə verilir.

Küftə bozbaş

Qoyun əti (tikəsi) – 500 q.,
Düyü – 3 xörək qaşığı,
Noxud – ½stəkan,
Soğan – 2 baş,
Quru alça və ya albuxara– 10-15 əd.,
Yumurta, kartof, pomidor – hərəsindən 2 əd.,
Sarıkök – ½ çay qaşığı,
Quru nanə – 2 çay qaşığı,
Duz, istiot – zövqə görə



Ət soğanla birgə ət maşınından keçirilir, ona çiy yumurta, düyü qatılır, duz, istiot, sarıkök vurulur. Əgər ət sümüklü idisə, sümüklər bişirilir, ora artıq bişmiş noxud, yarıya bölünmüş kartof əlavə edilir. Əgər ət tikə idisə və sümüklər olmamışsa, onda bütün inqredientlər 1½ l qaynar suya tökülür. Qiymədən ortasına quru alça və ya albuxara qoymaqla, uşaq yumruğu boyda küftələr tutulur (qalan quru meyvələr də bozbaşın suyuna əlavə edilir). 20-30 dəqiqə kartof bişənə qədər bişirilir. Süfrəyə verilirərkən üstünə quru nanə səpilir. Sumax ayrıca qabda süfrəyə qoyulur. Bu xörəyi habelə dana ətindən, mal ətindən və hinduşka ətindən də bişirmək olar.

Bozartma

Qoyun əti, dana əti və ya mal əti
(dös, qabırğa) – 500 qram və ya 1 kq,
Baş soğan – 2 baş,
Kəklkotu – 1 xörək qaşığı,
Kartof – 3 ədəd,
Alça və ya gavalı qurusu – 10 ədəd,
Duz, istiot – zövqə görə



“Bozartma” cözü Azərbaycan dilindən tərcümədə “boz rəng alanadək qaynadılan ət” kimi başa düşülür. Ət kiçik tikələrə bölünür, soğan xırda-xırda doğranır, qızaranadək qovurur, sonra üzərinə 3 stəkan su əlavə edilir. Alça və ya gavalı qurusu əlavə edilir və hazır olanadək buğda bişirilir, duz və istiot əlavə edilir. Suyunu çəkdikdən və qatı sous qaldıqdan sonra onun içinə iki yerə bölünmüş kartof qoyulur, üzərinə kəklkotu səpilir və kartof hazır olanadək bişirilir. Sous əlavə edilir və stola verilir. Sarımsaqlı qatıq isə ayrıca verilir.

Buğlama

Dana əti (çanaq-bud hissəsi) – 2 kq,
Pomidor – 1,5 kq,
Baş soğan – 600 qram,
Bibər – 110 qram,
Bolqar bibəri – 120 qram,
Alça – 230 qram,
Duz – 0,30 qram,



“Buğlama” Azərbaycan dilindən tərcümədə “öz buğunda hazırlanmış” mənasını verir. Bu yemək üçün ət 50-60 qramlıq tikələrə doğranır. Yuyulur və qurudulur. Tərəvəz yuyulur və təmizlənir, nazik halqalarla doğranır. Ət tikələri və tərəvəz qat-qat qazanın dibinə düzülür. Duz vurulur. 150 qram su əlavə edildikdən sonra qapağı örtülür və hazır olana qədər dəmdə bişirilir.

Saç içi

Qoyun ıçalatı
(ağciyər, qaraciyər, ürək, böyrək) – 250 qram,
Baş soğan – 2 ədəd,
Quyruq yağı– 50 qram,
Duz – 1 çay qaşığı,
Üyüdülmüş qara istiot – ½ çay qaşığı,
nar dənələri – 30 qram,
Kartof – 2 ədəd,
Badımcan – 2 ədəd,
Şirin bibər – 1 ədəd,
Pomidor – 2 ədəd,
Nazik lavaş – 3-4 ədəd.



Sac yastı, qalxanabənzər universal çuqun qabdır. Qabarıq üzündə nazik çörək – lavaş bişirilir, digər üzündə isə əti və ıçalatı qovururlar. “Sac içi” sacın içində hazırlanmış yeməkdir. Qoyun əti yuyulmalı, qurulanmalı, nazik pərdəsi təmizlənməli və kiçik tikələrə doğranmalıdır. Soğan təmizlənməli, yarımhalqa halında doğranmalıdır.

Dərin tavada və ya qazanda quyruq yağı əridilməli, ət qoyulmalı, nazik qabıq əmələ gələnədək təxminən 5-7 dəqiqə güclü odda qızardılmalıdır. Alov azaldılmalı. soğan əlavə edilməli, duzlanmalı və istiot vurulmalıdır və hazır olanadək yenə də 20 dəqiqə qızardılmalıdır, sonra isə nar dənələri əlavə edilməlidir.

Kartof və badımcanlar təmizlənməli, iri doğranmalıdır. Bibərlər yuyulmalı, toxumu və aralıqlar təmizlənməli, 8 hissəyə bölünməlidir. Pomidorlar yuyulmalı və dairəvi şəkildə doğranmalıdır. Qalan piy ayrıca tavada qızdırılmalı, hazır olanadək ayrı-ayrılıqda kartof, badımcanlar, bibər və pomidorlar qızardılmalıdır. Süfrəyə verilərkən ət sacın ortasına, tərəvəzlər kənarlarına düzülməli, lavaş 4 yerə bölünməli və sacın üzərinə qoyulmalıdır.

Dolma



Yarpaq dolması



Kələm dolması



Badımcan, Pomidor, Bibər Dolması

Yarpaq dolması

Qoyun əti (mal əti və ya dana əti) – 500 q,
Baş soğan – 2 baş,
Cəfəri, şüyüd, göy soğan, nanə – hərəsindən 1 dəstə (təzə nanə olmasa, qurusundan istifadə etmək olar),
Düyü – 100 q,
Üzüm yarpağı (təzə və ya duza qoyulmuş) – 250 q,
«Sarımsaqlı qatıq» sousu
Duz, istiot – zövqə görə



Qoyun əti soğanla ət maşınından keçirilir, ona xırda-xırda doğranmış göyərtili, yuyulmuş düyü, döyülmüş qara istiot, duz vurulur. Bunların hamısı yaxşı-yaxşı qarışdırılır.

Üzüm yarpaqlarının saplaqları kəsilir, yaxşı yuyulur. Təzə yarpaqlar isti suda pörtlədilir. Hər yarpağın içinə qiymə qoyulur və zərf kimi bükülərək qazana yığılır. Yarpaqlar açılmasın deyə, üstündən tərsinə çevrilmiş nəlbəki qoyulur. Bir stəkan qaynar su tökülür və vaxt odada bir saat ərzində bişirilir. Əgər suyu buxarlanıb azalarsa, dibi yanmasın deyə, ona yarım stəkan da qaynar su əlavə etmək olar. Qazanın dibinin yanmaması üçün onun dibinə ətdən qalmış sümüklər və ya yarpaqlar yığılır. Süfrəyə nimçədə verilir, üstündən də özünün suyundan tökülür, yanında sarımsaqlı qatıq qoyulur Dolma üçün üzüm yarpaqlarının tədarüku.Yarpaqları təzə halda az-az kağıza büküb sellofan torbaya qoyaraq buxanada saxlamaq olar. İstifadə etməmişdən əvvəl donunun açılmasını gözləyir, sonra üstündən isti su gəzdirib dolmanı bükürlər.

Üzüm yarpaqlarından başqa, dolmanı tut yarpaqlarından, cır üzüm yarpaqlarından da hazırlamaq olar, lakin onların təmi ayrı cür olacaqdır.

Dolma hazırlamaq üçün təzə, nazik və xovu olmayan yarpaqlar götürülür.

Kələm dolması

Ağ kələm – 1 kq,
Ət – 500 q,
Bişirilib qabıqdan çıxarılmış şabalıd – 1 stəkan,
Baş soğan – 3 baş,
Çəyirdəksiz qara gavalı – 6 əd.,
Bitki yağı – 1 xörək qaşığı,
Lavaşana– 1 xörək qaşığı, (qaynar suda açılmış),
Heyva – 1 əd.,
Düyü – 3 xörək qaşığı
Reyhan– 1 dəstə,
Sarıkök – 1/3 çay qaşığı,
Duz, istiot – zövqə görə



Şabalıdın yarısı və soğan xırda-xırda doğranır, maşından çəkilmiş ətin üstünə tökülür, buna düyü, narın doğranmış göyerti, yağ, lavaşana, duz, istiot, sarıgök əlavə edilib yaxşı-yaxşı qarışdırılır. Baş kələm (özəyi çıxarılmış) duzlu suda pörtlədilir, ayrı-ayrı yarpaqlara ayrılır, qalın yerləri kəsilir və ya çəkilə əzilir. Hazır yarpaqların üstünə qiymə qoyulur və silindrik formada bərk bükülür. Onlar qazana yığılır, üstündən bulyon və ya qaynar su tökülür və qapağı bağlı halda 40-50 dəqiqə bişirilir. Kələm dolmasını hər paya 2-3 dolma olmaqla, özünün sousunda süfrəyə verirlər.

Badımcan, Pomidor, Bibər Dolması

Qoyun əti (mal əti və ya dana əti) – 1 kq.,
Baş soğan – 3 baş,
Badımcan (orta böyüklükdə), pomidorlar və nazik qabıqlı bibər– hərəsindən 8 əd.,
Reyhan– 2 dəstə,
Sarıkök – 1 xörək qaşığı,
Qatıq – 500 q,
Sarımsaq – 2-3 diş (sarımsaqlı qatıq sousu üçün),
Duz, istiot – zövqə görə



Xalq arasında bəzən bu xörəyi ona daxil olan əsas inqrediyentlərin sayına görə «üç bacı» adlandırırlar. Badımcanların bəndəmi kəsilir, suda təmiz yuyulur, ortasından uzununa çətilir, qaynar suda pörtlədilir, soyudulur. Pomidorların üstü qapaq kimi kəsilir, çay qaşığı ilə içərisi çıxarılır, bibərdə də qapağı kəsilir və tumluğu çıxarılır. Bir nəlbəkədə duz və sarıkök qarışdırılır.

Ət tikələri maşından keçirilir və nazik-nazik doğranmış soğan ilə qızardılır (qurutmamalı, ət şirəli qalmalıdır). Qiyməyə xırda-xırda doğranmış reyhan və pomidorların içi qatılır. Azca duz vurulub qarışdırılır. Bu qiymə içinə duzla sarıkök sürtülmüş badımcanların, pomidorların və bibərlərin içinə doldurulub geniş, dərin qazana lay-lay yığılır: əvvəl bibərlər, üstündən pomidorlar, onun da üstündən badımcanlar.

Yarım stəkan su tökülür, qapağı örtülür və su tam buxarlanana kimi bişirilir. Süfrəyə verilərkən nimçəyə hər pay üçün bir pomidor, bir badımcan və bir bibər qoyulur və üstündən sarımsaqlı qatıq tökülür. Badımcan, pomidor və bibər dolmasını ayrı-ayrılıqda da bişirmək olar.

Xəmir xörəkləri



Düşbərə



Ət qutabı



Göy qutabı



Güzrə



Əriştə



Quru xingəl

Düşbərə

Qoyun əti (mal əti və ya dana əti) – 500 q.,
Baş soğan – 2 baş,
Xəmir – bölmənin əvvəlində verilən reseptlə,
Quru nanə – 1 xörək qaşığı
Duz, istiot – zövqə görə



Xörəyin adı «bələməli» sözündən əmələ gəlmişdir.

Ət soğanla birlikdə maşından keçirilir, zövqə görə duzlanır, yaxşı-yaxşı qarışdırılır, xəmir nazik yayılır və 2x2 yaxud 2,5x2,5 sm kvadratlara kəsilir. Hər kvadratın üstünə qiymə qoyulur. Sonra kvadrlar əvvəl üçbucaq şəklində bağlanır, sonra da üçbucağın küncləri bir-birinə birləşdirilir.

2 lsu qaynadılır, duzlanır, bütün düşbərələr qaynar suya tökülür və onlar üzə çıxan kimi qazan oddan götürülür. Süfrəyə verərkən, üstünə quru nanə və sarımsaqlı-sirkə tökülür.

Bu xörəyi əvvəlcədən hazırlanmış ət və ya toyuq bulyonunda da bişirmək olar. bir qaşığa orta hesabla 5-8 düşbərə yerləşməlidir, lakin Abşeronun kəndlərində elə usta xanımlar var ki, onların hazırladığı düşbərələr çox kiçik olduğundan hər qaşığa hətta 20 düşbərə də yerləşə bilər!

Ət qutabı

Un – 1 kq,
Yumurta – 1 əd.,
Su – 2 stəkan,
Ət (qoyun əti, dana əti) – 1 kq,
Baş soğan – 4 baş,
Nar – 1 əd.,
Duz – zövqə görə



«Qutab» sözü «qat, qatlanmış» sözündən əmələ gəlmişdir.

Un, yumurta, bir çimdik duz və sudan bərk xəmir yoğrulur və üstü dəsmalla örtülüb saxlanılır. Ət və soğan ət maşınından keçirilir və qiymə hazırlanır. Nar təmizlənir.

Xəmindən diametri təxminən 5 sm olan kündələr tutulur, 1 mm qalınlıqda çərəz nimçəsi boyda yayılır. Onun bir tərəfinə qiymə yaxılır və üstündən bir neçə nar dənəsi səpilərək, ikinci tərəfi onun üstünə qatlanıb qıraqları bağlanır.

Hər iki tərəfdən ya yağda, ya da yağsız sacda qızardılır. Hazır qutablar hər birinin üstünə kərə yağı çəkilərək və sumax səpilərək nimçədə bir-birinin üstünə qoyulur.

Bütün növ qutablar üçün xəmir eyni cür yoğrulur.

Göy qutabı

**Un – 1 kq,
Yumurta – 1 ədəd
Su – 2 stəkan,
Duz – zövqə görə
İçi: keşniş, şüyüd,
kərəviz, turşəng –hərəsindən 1 dəstə,
Kərə yağı – 1 xörək qaşığı,
Baş soğan – 1 baş,
Duz, istiot – zövqə görə**



Un, yumurta, su, duzdan bərk xəmir yoğrulur və üstündən dəsmalla örtülüb saxlanılır. İç hazırlamaq üçün baş soğan soyulur, azca duzlanır və yağda pörtlədilir, göyərti yuyulur, qurulanır və xırda-xırda doğranır, göyərti ilə soğança qarışdırılır. Sonra xəmirdən diametri 5 sm olan kündələr tutulur və onlardan diametri 15 sm olan nazik lavaşlar yayılır. Onun bir tərəfinə göyərtidən olan iç qoyulur və ikinci tərəfi onun üstünə qatlanıb qıraqları bağlanır. Sonra isti sacın üstündə hər iki tərəfdən qızardılır və üstünə kərə yağı çəkilib üst-üstə nimçəyə yığılır.

Gürzə

**Qoyun əti (mal əti və ya dana əti) – 500 q,
Baş soğan – 3 baş,
Quyruq – 100 q (xoşlayanlar üçün),
Şüyüd – 1 dəstə,
Sarımsaqlı qatıq sousu – zövqə görə.
Xəmir üçün:
Un – 500 q,
Yumurta – 1 əd.,
Su – 2-2½stəkan,
Bir çimdik duz**



Ət, soğan və quyruq ət maşınından keçirilib qiymə hazırlanır. Qiymə duzlanır, istiotlanır və yağda qızardılır.

Bərk xəmir yoğrulur, 1 mm nazikliyində yayılır və stəkanın ağız ilə dairələr kəsilir. Hər dairənin ortasına qiymə qoyulur, iki tərəfi bir-birinin üstünə gətirilməklə ilanvari bağlanır və bir tərəfindən balaca deşik saxlanılır. Gürzələr ya ət suyuna, ya da duzlanmış qaynar suya tökülüb 5-10 dəqiqə bişirilir (gürzələr üzə çıxana qədər). Hazır gürzələr kəfkirlə sudan çıxarılır və nimçəyə yığılır. Üstündən sarımsaqlı qatıq, yaxud pomidor qızartması tökülür və narın doğranmış şüyüd səpilir. Boşqaba bir-iki qaşığı gürzənin bulyonundan da tökmək olar. Gürzələri qızartmaq da olar.

Əriştə

Dana və ya qoyun əti– 500 q.,
Baş soğan – 1 baş,
Əriştə – 3 ovuc (yaxud nazik vermişel – 2 ovuc)
Keşniş və şüyüd –hərəsindən 1 dəstə,
Üzüm, yaxud alma sirkəsi,
Duz, istiot – zövqə görə



Ət yuyulur, soğanla ət maşınından keçirilir, duz, istiot vurulur və yaxşı-yaxşı qarışdırıldıqdan sonra ondan qoz boyda xırda küftələr tutulur. Küftələr 2 litr qaynar suya, yaxud ət suyuna salınır və bişirilir. Buna əriştə əlavə olunur və hazır olanadək bişirilir. Göyerti narın doğranır və süfrəyə verməzdən əvvəl şorbaya tökülür. Bu şorbanın yanında adətən sirkə-sarımsaq və ya sarımsaqlı qatıq verilir.

Quru xingəl

Un – 1 kq,
Yumurta – 1 əd.,
Baş soğan – 3 baş,
Pomidor – 3 əd.,
Yağ – 3 xörək qaşığı
Sarımsaqlı qatıq sousu,
Duz – zövqə görə



Un, yumurta, duz və sudan bərk xəmir yoğrulur, xırda kündələrə tutulur və 1 mm nazikliyində yayılır. Bunlar paxlava şəklində kəsilir və qurudulur. Duzlu qaynar suya salınır və bişirilir. Aşsüzəndən süzülür, nimçələrə yığılır və üstündən sarımsaqlı qatıq və ərimiş yağ tökülür, qızarmış qiymə qoyulur. Bəzən bunun üstündən nar dənələri də səpilir.

Toyuq xörəkləri



Çığırtma



Toyuq ləvəngisi

Çığirtma

Toyuq – 1 əd.,
Baş soğan – 2 baş,
Limon turşusu – ½ çay qaşığı və ya 1 limon şirəsi,
Yumurta – 2 əd.,
Yağ (bitki və ya ərimiş) – 2 xörək qaşığı
Duz, istiot – zövqə görə



Toyuq bişirilir (toyuğun bulyonundan şorba bişirmək olar), duzlanır, istiotlanır, tikələrə bölünür. Soğan halqavari doğranır və pörtledilir. 2 yumurtadan qayğanaq bişirilir, sonra hazır toyuq tavaya qoyulur, üstündən pörtledilmiş soğan tökülür, limon turşusu və ya nar şirəsi əlavə edilir. Lap üstədən tikələrə bölünmüş qayğanaq qoyulur və yarım stəkan bulyon tökülüb 20 dəqiqə vaxtda bişirilir. Süfrəyə verərkən xörəyi elə çəkmək lazımdır ki, qayğanaq üstədə olsun.

Toyuq ləvəngisi

Toyuq – 1 əd.,
Qoz – ½stəkan,
Baş soğan – 1 baş,
Alça qurusu – 5-6 əd.,
Narşərab – 1 xörək qaşığı və ya
Alça turşusu – 2 xörək qaşığı
Bitki yağı – 1 xörək qaşığı,
Duz – zövqə görə



Toyuq daxildən və xaricdən duzlanır, qoz və soğan ət maşınından keçirilir, soğan sıxılıb suyu çıxarılır, qoz ilə qarışdırılır, ona narşərab və ya alça turşusu qatılıb qarışdırılır və toyuğun içinə doldurulur. Toyuq tikilir və üstündən alça turşusu sürtülüb fırında 1 saat ərzində 180°S-də qızardılır. Toyuğun qurumaması üçün tavaya 1 stəkan su tökülür. Bu xörəyi həm isti halda, həm də soyuq halda süfrəyə vermək olar.

Balıq yeməkləri



Balıqdan buğlama



Balığ ləvəngisi

Balıqdan buğlama

Nərə balığı və ya ağ balıq - 370 qr

Kartof - 115 qr

Baş soğan - 80 qr

Sarı alça - 60 qr

Duz - 0,4 qr

Döyülmüş qara istiot - 0,3 qr



Balıq təmizlənir, yuyulur və qurulanır. Kartof, soğan təmizlənir, yuyulur və doğranır. Qazanın dibinə əvvəlcədən duzlanmış, istiotlanmış balıq döşənir, üstündən kartof, soğan, onun da üstündən yenə balıq qoyulur. Vam odda bişirilir

Balığ ləvəngisi

Kütüm, xəşəm və ya sazan – 2 kq,

Təmizlənmiş qoz ləpəsi – 200 q,

Baş soğan – 2 baş,

Narşərab və ya alça turşusu – 2 xörək qaşığı

Bitki yağı – 2 xörək qaşığı

Kişmiş – 80 q,

Alça qurusu – 50 q,

Duz – zövqə görə



Kütüm təmizlənir, yuyulur, qurulanır. Qoz ət maşınından keçirilir, soğan narın doğranır və pörtlədir, kişmiş, qoz ilə soğan, quru alça və 1 stəkan su, duz tökülüb qarışdırılır.

Hazırlanmış iç balığın qarnına qoyulur və tikilir. Üstündən alça turşusu, yaxud narşərab sürtülüb tavada əvvəlcədən qızdırılmış fırına qoyulur.

Üstü qızarana kimi 180°S temperaturda təxminən 40 dəqiqə bişirilir. Qurutmamalı.

Tərəvəz bitkilərinin yeməkləri



Kükü



Lobyə çığırtması



Bakı dovğası

Kükü

**Cəfəri, şüyüd, göy soğan və ya kəvər, kərəviz, nanə, keşniş– hərəsindən 1 dəstə,
Yumurta – 9 əd.,
Un –1 xörək qaşığı
Limon turşusu – ½ xörək qaşığı
Sumax– 2 xörək qaşığı
Ərimiş və ya istənilən bitki yağı– 3 xörək qaşığı,
Duz, istiot – zövqə görə**



Göyerti yuyulur, qurudulur, xırda-xırda doğranır. Onun üstünə yumurtalar çalınır, limon turşusu və un, duz, istiot əlavə olunur, yaxşı-yaxşı qarışdırılır. Yaxşı qızmış dərin tavaya 2 xörək qaşığı yağ tökülür və hazırlanmış kütlə ora tökülür və qapağı örtülüb vaxtında bişirilir. 5 dəqiqə keçmiş yumurtalar özünü tutandan sonra qapağı açılır və tava o tərəf-bu tərəfə elə silkələdilir ki, kükü yapışmasın və tavanın içində asan sürüşsün. Sonra yenə qapaq bağlanılır və piroq kimi qızardılır, (üstü duru olmamalıdır) üstünə tava böyüklükdə nimçə qoyulur və tavanın içindəki kükü nimçəyə çevrilir, qalan yağ da tökülür və kükü bişməmiş tərəfi aşağı olmaqla yenidən tavaya salınır. Qapağı örtülmədən 5 dəqiqə də bişirildikdən sonra kükü oddan götürülür və nimçəyə çevrilir, üstündən sumax tökülür və paxlava şəkildə kəsilir. Həm isti, həm də soyuq halda süfrəyə vermək olar.

Lobyə ıđırtması

**Göy lobyə – 1 kq,
Baş sođan – 2 baş,
Yumurta – 2 əd.,
Bitki yađı – 4 xörək qaşıđı
Sarımsaqlı qatıq sousu,
Duz – zövqə görə**



Göy lobyə xırda-xırda doğranır, yuyulur və aşızəndə suyu süzülür, duzlu suda bişirilir və aşızənə boşaldılır. Sođan halqavari doğranır, yađda pörtlədilir. Sođan yađdan çıxarılır və ayrı dərin tavaya yıđılır, həmin yađda isə qayđanaq bişirilir, bişmiş lobyə sođanın üstünə tökülür və qarışdırılır, üstündən isə tikə-tikə doğranmış qayđanaq qoyulur və 15 dəqiqə ərzində yenidən bişirilir. Hazır xörək süfrəyə verilərkən yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Bakı dovđası

**Qoyun əti – 800 q.,
Baş sođan – 1 baş,
Qatıq – 2 l.,
Noxud – 100 q.,
Yumurta sarısı– 1 yumurtanın,
Un – 1 xörək qaşıđı,
Su – 1¹/₂l.,
Keşniş, kəvəviz, şüyüd, cəfəri, nanə
hərəsindən 1 dəstə**



Ət sümükdən ayrılır, 2x2 sm böyüklükdə tikələrə doğranır və xırda-xırda doğranmış sođan ilə hazır olunanadək qızardılır. Sümüklərdən bulyon hazırlanır və soyudulur. Noxud əvvəlcədən bişirilir. Bir qazanda yumurta un və 2 xörək qaşıđı su ilə bircinsli kütlə alınına kimi çalınır. Bunun üstünə qatıq və bişmiş noxud əlavə edilir. Göyərti yuyulur, qurudulur, xırda-xırda doğranır. Qatıq yaxşı-yaxşı çalınır, ora süzğəcdən keçirilmiş bulyon (əgər sümüklərin üstündə ət varsa, onları da əlavə etmək olar) və qızardılmış ət əlavə edilib qaynara düşənə kimi bulaya-bulaya bişirilir. Qaynara düşəndən sonra göyərti əlavə edib 5-10 dəqiqə də odun üstündə saxlanılır və süfrəyə verilərkən yanında təzə göy sođan, çörək, təzə pendir qoyulur (zövqə görə duzlanır və istiotlanır).

Kabablar



Qabırğa kəbabı



Lülə-kabab



Kartofdan lülə kabab



Quyruq yağı ilə badımcan kababı



Nərə kababın basdırması



Dana basdırması



Kabab məzəsi

Qabırğa kəbabı

**Cavan qoyunun qabırğa hissəsi– 2 kq,
Duz, istiot – zövqə görə**



Qabırğa doğranılır (adambaşına 5-6 qabırğa olmaqla), duzlanır, istiotlanır. Uzununa şişə (hər şişdə 3-4 tikə olur) keçirilir və qızmış köz üzərində manqalda qızardılır.

Lülə-kabab

**Qoyun əti– 1,5 kq.,
Quyruq yağı – 100 q.,
Baş soğan – 2 baş,
Sumax – 100 q.,
Duz, istiot – zövqə görə**



Qoyun əti quyruqla və soğanla birlikdə iki dəfə ət maşınından keçirilir. Duzlanır, istiotlanır və 30 dəqiqəliyə soyuq bir yerə qoyulur.

Əllər duzlu suda isladılır, bir paya düşən qədər ət götürülür və şişdə «sosiska» kimi bərkidilir. Sonra manqala və ya qrilə qoyulur 10-15 dəqiqə bişirilir. Lülə- kabab lavaşla, təndir çörəyi, təzə göyərti və xırda doğranmış baş soğanla süfrəyə verilir, üstündən sumax səpilir.

Lülə-kababı dana və hinduşka ətindən də hazırlamaq olar, onda hər 1,5 kq ətə 300 q quyruq yağı əlavə olunmalıdır. Hazırlama üsulu eynidir.

Kartofdan lülə kabab

**Kartof – 1 kq,
Quyruq yağı – 200 q,
Duz, istiot, sarıkök – zövqə görə**



Kartof təmizlənilir, bişirilir və ondan qatı püre hazırlanır, buna ət məşinindən keçirilmiş quyruq əlavə edilir, yaxşı qarışdırılır və yenidən məşindən keçirilir. Duzlanır, istiotlanır, bir çimdik sarıkök əlavə edilir və qarışdırılır. Şişdə balaca kolbasalar şəklində lülələr düzəldilir və manqalda közün üstündə 3-5 dəqiqə ərzində hər tərəfdən qızardılır.

Quyruq yağı ilə badımcan kababı

**Balaca badımcanlar – 8-10 əd.,
Quyruq – 500 q,
Duz – zövqə görə**



Badımcanlar yuyulur, qurulanır, tumluğu çıxarılır və ortası uzunua çətilir. Çətilmiş yerə bir az duzlanmış quyruq qoyulur. Badımcanları şişə taxarkən çalışmaq lazımdır ki, şiş quyruğu da dəlib keçsin. Şişə taxılmış hazır badımcanlar manqala qoyulub qızardılır. Ət kababı ilə birlikdə süfrəyə verilir.

Nərə kababın basdırması

**Balıq – 2 kq,
Baş soğan – 3 baş,
Tomat məcunu – 2 xörək qaşığı,
Duz, istiot – zövqə görə**



Dərisi çıxarılmış nərə balığı paylara bölünür, soğan xırda-xırda doğranır və balığa qarışdırılır, sonra balıq duzlanır, istiotlanır, qazana kip-kip yığılır və səhərə kimi soyuq yerdə, isti vaxtlarda isə soyuducunun aşığı gözündə saxlanılır.

Hazırlamazdan əvvəl soyuducudan çıxarılır, otaq temperaturunda saxlanılır. Sonra soğandan təmizlənilir üstünə sarıkök əlavə edilmiş tomat məcunu və ya xama sürtülür və bir-bir şişə taxılıb manqalda qızardılır. Balığı qurutmaq olmaz, o çox zərif və ətirli çıxır. Süfrəyə təzə göyərti, tərəvəz və narşərab sousu ilə və ya nar dənələri ilə verilir.

Dana basdırması

**Dana əti – 2 kq.,
Baş soğan –1-2 baş,
Kəkotu – 3 xörək qaşığı,
Duz – 1 xörək qaşığı**



Ət pay-pay olmaqla qalınlığı 1 sm olan tikələrə bölünür, soğan xırda doğranır. Doğranmış soğan, kəkotu ətə qatılıb qarışdırılır, duzlanır, istiotlanır və qapağı bağlanıb bir gün soyuq yerdə saxlanılır. Şişə taxarkən mütləq soğandan təmizlənilir və manqalda köz üstündə qızardılır.

Kabab m zəsi

Badımcan – 5-6  d.,
Pomidor – 6  d.,
Baş soğan – 1 baş,
Reyhan, keşniş – hərəsindən 1 dəstə,
Duz, istiot – zövqə görə



Pomidorlar v  badımcanlar yuyulur, qurulanır v  uzununa şişə taxılır v  manqalda 15-20 dəqiqə iki tərəfdən qızardılır. Qabıqdan çıxarılır, əzilir, xırda dođranmıř soğan, reyhan, keşniş, duz, istiot əlavə edilir və yaxşı-yaxşı qarışdırılır. Süfrəyə  t ilə birlikdə verilir.

Şirniyyat və desertlər



Quymaq



Firni



Tər halvası



Xəşil



Paxlava



Şəkərbura



Şor qoğal

Quymaq

**Un – 1 stəkan,
Ərimiş yağ – 4 xörək qaşığı,
Şəkər tozu və ya bəhməz – hər pay üçün 1 çay qaşığı,
Su – 1 stəkan,
Duz – zövqə görə**



Balaca qazana un və yağ tökülür və qarışdırıla-qarışdırıla qızılı rəngə çalanadək qovrulur. Sonra buna su əlavə edilir və duru xəmir alınanadək çalınır. Vam odun üstündə yağ xörəyin üstünə çıxanadək və qazmaq bağlayanadək bişirilir. Süfrəyə verilərkən, quymaq qazmağı ilə birlikdə nimçələrə çəkilir, ortası dərinləşdirilir və ora şəkər tozu və ya bəhməz tökülür. İsti-isti yeyilir.

Firni

**Düyü unu – 4 xörək qaşığı,
Süd – 1 l.,
Şəkər – 3 xörək qaşığı,
Gülab – 3 xörək qaşığı və ya
Darçın – 1 xörək qaşığı,
Zəfəran – 2-3 tozcuq,
Duz – zövqə görə**



Balaca qazanda düyü unu və süd qarışdırılır, şəkər, duz tökülür. Yumrular əmələ gəlməsin deyə, yaxşı-yaxşı çalınır və vam odda qatılaşana qədər bişirilir (manna sıyığı qatılığında). Sonra buna gülab əlavə edilir, üstünə darçın tökülür, çərəz nimçələrinə çəkilir və ortasına zəfəran suyu damcıladılır. Bu xörəyi süfrəyə həm isti, həm də soyuq halda çərəz kimi vermək olar. Zəfəran suyu almaq üçün tozcuqlar stəkana qoyulur və üstündən bir az qaynar su əlavə edilib üstü örtülərək 10-15 dəqiqə saxlanılır.

Tər halvası

**Ərimiş yağ, yaxud kərə yağı– 250 q,
Un – nə qədər götürsə,
Su – 1 l,
Zəfəran dəmləməsi – 3 xörək qaşığı,
Gülab – 3 xörək qaşığı və ya
Döyülmüş zəncəfil – 1 çay qaşığı və ya
Darçın – 1 çay qaşığı,
Şəkər tozu – 500 q**



Dərin tavada yağ əridilir, qarışdıraraq yaği özünə çəkənədək un əlavə edilir və yumruların olmaması üçün bulaya-bulaya qızılı rəngə çalanadək qızardılır. Siropun hazırlanması üçün şəkər tozunun içinə su, zəfəran dəmləməsi (2 xörək qaşığı qaynar suya 0,5 qr zəfəran), gülab qatılır və qaynadılır. Qaynar sirop qızardılmış unun üstünə tökülür, yumruların əmələ gəlməməsi üçün qarışdırılır. Balaca çərəz nimçələrinə çəkilir. Əgər gülab yoxdursa, onda üstündən darçın və ya zəncəfil səpilir.

Xəşil

**Un – 2 stəkan,
Su – 2 l,
Kərə yağı – 3-4 xörək qaşığı,
Bəhməz (doşab),
Duz – zövqə görə**



Su qaynadılır, un ovuc-ovuc götürülərək qaynar suya salınır və dayanmadan qarışdırılır ki, yumrular əmələ gəlməsin, sonra tez-tez qarışdırılaraq 15-20 dəqiqə vaxtda bişirilir. Nimçələrə çəkilərək isti-isti süfrəyə verilir, hər nimçənin ortasına bir qaşığıq bəhməz və bir qaşığıq yağ tökülür. Yeyərkən yaği xəşilə qarışdırmaq olmaz, xəşili yağa və bəhməzə batıraraq yeyirlər.

Paxlava

Qoz ləpəsi – 1½kq,
Kərə yağı – 500 q,
Yumurta – 2 əd.,
Un – 800 q,
Şəkər tozu – 1½kq,
Gülab – 200 q,
Zəfəran – 2 q,
Su – 600 q,
Xaş-xaş – 50 q,
Püstə (və ya badam) – 50 q,
Duz – zövqə görə



Un 2 yumurta sarısı, 100 qr yağ və bir çimdik duzdan xəmir yoğrulur. Bundan 10 gündə tutulur. Qoz ləpəsinin qabığı soyulur (bunun üçün onu qaynar suya salmaq lazımdır), qurulanır, badam maşınından keçirilir və şəkər tozu ilə qarışdırılır. Qoz ilə şəkər eyni ölçüdə götürülür. İç 7 hissəyə bölünür. Tavaya yağ sürtülür. Bir gündə yayılıb tavanın içinə elə qoyulur ki, qıraqları tavanın divarlarını tutmuş olsun. Üstündən yağ çəkilir və ikinci gündə də yayılıb onun üstündən qoyulur və üstünə yağ çəkilir, onun üstündən iç tökülüb bir bərabərdə yayılır, bu minvalla 8 gündə yayılır və üstünə yağ çəkilib qoz səpilir. Sonuncu gündələr (9 və 10) yağlanır, ancaq arasına qoz səpilmir. Qıraqları bağlanır və yastılanır ki, arasında hava qalmasın. Zəfəran dəmlənir (2 qr zəfərana 6 xörək qaşığı qaynar su götürülür). Sonra paxlava romb şəklində kəsilir. Üstünə zəfəran dəmləməsi sürtülür, rombun küncələrinə xaş-xaş səpilir, ortasına isə püstənin (yaxud badamın) yarısı basılır.

Fırında 180°S temperaturda 1 saat ərzində bişirilir (tava fırında qızdıqdan sonra qalan yağ da üstünə tökülür). Şəkər tozundan və sudan sirop hazırlanır, qaynadıqdan sonra ora gülab əlavə edilir və hazır paxlavanın üstünə tökülür. Tava soyuduqdan – təxminən 5-6 saatdan sonra paxlavalər tavadan çıxarılır və nimçəyə yığılır. Paxlava 10-15 gün ərzində saxlanıla bilər.

Şəkərbura

Badam və ya fındıq – 1 kq,
Şəkər tozu – 1 kq,
Hil – 8-10 əd.,
Un – 2 kq,
Yumurta (sarısı) – 10 əd.,
Xama – 800 q,
Kərə yağı – 750 q,
Süd – 1 stəkan,
Maya – 10 q



Maya 1/3 stəkan süddə islanmağa qoyulur, ora 1 xörək qaşığı şəkər tozu əlavə edilib onun içinə tökülür. Qalan süd, yumurta sarısı və yumşalmış yağ əlavə edilib xəmir yoğrulur və gəlməsi üçün isti yerə qoyulur.

Qoz və hil maşından keçirilir, şəkər tozu ilə qarışdırılır.

Xəmindən gündələr tutulur və rozetka böyüklüyündə yayılır, ortasına iç qoyulub, qatlanır və qıraqları vintvari burula-burula bağlanır. Üstünə xüsusi maşalarla naxış vurulur. İsti fırına qoyulur və 180°S temperaturda 30-40 dəqiqə ərzində bişirilir (üstü qızarmamalıdır!).

Şor qoğal

Xəmir üçün:

Un – 1 ½kq,

Maya – 30 q,

Süd – 500 q,

Kərə yağı – 100 q,

Yumurta (sarı) – 6 əd.,

Şəkər tozu – 3 xörək qaşığı,

Duz – zövqə görə,

İç üçün:

Un – 500 q,

Anis, cirə , darçın, qara istiot – hərəsindən 1 çay qaşığı,

Sarıkök və duz – hərəsindən 2 çay qaşığı,

Ərimiş yağ – 3 xörək qaşığı,

Ayrıca :

Ərimiş yağ – 1½kq,

Xaş-xaş – 100 q,

Yumurta – 1 əd.



Maya ilıq südə tökülür və ora 750 q un əlavə olunub qarışdırılır və xəmirin gəlməsi üçün 4 saatlığa isti yerə qoyulur. Elə ki, xəmirin həcmi iki dəfə artdı, ona isidilmiş yağ, şəkər tozu əlavə edilib qalan un da tökülür və xəmir yoğrularaq 1 – 1½ saatlığa isti yerə qoyulur.

İç üçün cirə döyülür və qızardılır, qalan ədviyyatlar, ilıq yağ da əlavə edilib, yaxşı-yaxşı qarışdırılır və 5 dəqiqə ərzində yağda qovrulur. Gəlmiş xəmindən 10 kəndə tutulur. Hər kəndə yayılır və üstündən ərimiş yağ çəkilib üst-üstə yığılır. Sonra lay-lay yığılmış xəmir 6-7 sm enliyində zolaqlara bölünür, bunların da hərəsi 10 sm-lik hissələrə bölünür. Sonra hər hissə burularaq yığılır və əl ilə yastıladılaraq ortası papaq kimi açılır, həmin yerə 1 çay qaşığı iç qoyub bağlanır və yenidən yastıladılaraq tavaya qoyulur. Hamısı hazır olandan sonra üstü dəsmalla örtülərək 10-15 dəqiqə saxlanılır. Sonradan bunların üstünə yumurta çəkilir və xaş-xaş səpilir. Hazır şorqoğallar əvvəlcədən qızdırılmış fırına qoyulub 180°S temperaturda 30-40 dəqiqə ərzində bişirilir.

İçkilər



Sumaxdan şərbət



Qızıl gül ləçəklərindən şərbət



Limon qabığından şərbət



Nardan şərbət

Sumaxdan şərbət

Sumax – 100 q,
Şəkər tozu – 500 q,
Su – 1½l

Sumaxın üstünə isti sirop tökülür və soyuyana kimi gözlənir.
Soyuq halda içilir.



Qızıl gül ləçəklərindən şərbət

Qızıl gül ləçəkləri– 50 q,
Şəkər tozu – 500 q,
Su – 1½l,
Limon turşusu – 1 çimdik.

Qızıl gül ləçəklərinin üstünə isti sirop tökülür və bir çimdik limon turşusu əlavə olunur. Süfrəyə soyuq halda verilir.



Limon qabığından şərbət

Limon qabıqları –5-6 limonun qabıqları,
Şəkər tozu – 500 q,
Su – 2 l.

Limon qabıqları xırda-xırda doğranır, üstünə isti sirop tökülür.
Süfrəyə soyuq halda verilir.



Nardan şərbət

Nar – 1 kq,
Şəkər tozu – 500 q.,
Su – 1 l.

Nar dənələri təmizlənir və üstünə isti sirop tökülür. Süfrəyə soyuq halda verilir.

