

Yeni baxış

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN ƏZİZ VƏ LƏZİZ ŞƏKİ XÖRƏKLƏRİ

*Milli ədəbiyyatla milli
mətbəxin qovuşması*

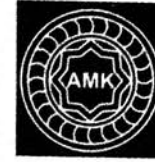


Cabir Xəlifəzadə



Şaki Xan sarayı

2011-ci il Azərbaycan Respublikasında Turizm ilidir



GÖZƏL ALƏM
XOŞBƏXT HƏYAT

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN ƏZİZ VƏ LƏZİZ ŞƏKİ XÖRƏKLƏRİ

Yeni baxış

*Milli ədəbiyyatla milli
mətbəxin qovuşması*

Cabir Xəlifəzadə
(Hacı Cabir)

Bakı-2011

Azərbaycan Respublikası
Yazıçılar və jurnalistlər birliyinin üzvü
"Qızıl qələm" mükafatı laureatı

M.F.Axundov adına
Azərbaycan Milli
Kitabxanası

Cabir M. Xəlifəzadə

944 9910 744
Azərbaycan Milli Kitabxanası

Rəyçi: Sabir Əfəndiyev
*Etnoqrafiya professoru, filologiya elmləri üzrə
fəlsəfə doktoru*

Məsləhətçi: Fikrət Qoca
Xalq şairi

Redaktor: Nazim Tapdıqoğlu (Vəlişov)
*Şair, publisist, tədqiqatçı, tarixçi, «Qızıl Qələm»
mükafatı laureatı*

Texnoloq-kulinar: Esmira Məmmədova

Fotoqraflar: Rasim Sadıqov
Seymur Qasımzadə

Xəlifəzadə Cabir (Hacı Cabir)
**Şair, publisist, Azərbaycan Respublikası-
nın Yazıçılar və Jurnalistlər Birliyinin
üzvü, «Qızıl Qələm» mükafatı laureatı**

Cabir Xəlifəzadə. «Azərbaycan Milli mətbəxinin əziz və ləziz Şəki xörəkləri», «Zərdabi LTD» MMC, Bakı, 2011, 152 səh., 16 şəkil.

*İlk dəfə bədii şəkildə xörəklərin rəngli təsvirlərlə nəşr olunan bu kitab Şəki mətbəxi, süfrə mədəniyyəti, qonaqpərvərliyi ilə bərabər Şəki mətbəxinin məşhur özünəməxsus xörəklərinin şeirlə maraqlı söhbətləri, Şəkinin füsunkar təbiəti, landşaftı, flora və faunası xörək bişirmək üçün lazım olan ərzaqların, meyvə tərəvəzlərin, ədviyyələrin sayəsində ləziz xörəklərin poeziya dili ilə bir növ sintez yaradaraq xalqımızın dad yaddaşını, damaq zövqünü yada salmaqla müəllifin oxucularla yeni görüşüdür. Kitabda Şəkinin kulinariya, açılıq, şirniyyatçılıq sənəti və süfrə mədəniyyəti, qida məhsulları haqqında dəyərli və faydalı məsləhətlər, Şəkiyə aid şeirlər, atalar sözləri özünə yer alıb. Həmçinin burada xörəklərin hazırlanma texnologiyası, mətbəx sənəti, halal süfrə haqqında anlayış, cəmiyyətimizin, ailəmizin sağlam və rəşadətli qidalanmasına, insanların uzun ömürlü-
yünə təsir edən xüsusi bilgiler də göstərilmişdir. Kitabda həmçinin soyuq qəlyanaltı, şorbalar, quru xörəklər, kabablar və plovlar, şirin xörəklərin və şərbətlərin reseptləri və ədviyyələr haqqında da qısa məlumat verilib. Düşünürəm ki, bu gözəl kitab, həm də həyatımızın gözəlliyinə zəmin yaradacaq, daim maraqlı dairəsində olacaq.*

İnanıram ki, bu kitab geniş oxucu kütləsinin, Şəkiyə gələn qonaqların, xarici turistlərin Şəki milli mətbəxinə olan marağını ödəyəcək, buradakı yeniliklər onları sevindirəcək və səyyahlar üçün yaddaş yoldaşı olacaq.

X $\frac{4705120494}{0103-2011}$ qrifli nəşr

© C.Xəlifəzadə, 2011

Bir neçə söz

Azərbaycan mətbəxinin, o cümlədən onun bütün bölgələrində bişirilən xörəklərin maraqlı tarixi, qədim ənənələrə, xalq yaradıcılığına söykənən dəyərli nümunələri vardır. Xörək hazırlamaq məharəti, mətbəx sənəti, süfrə mədəniyyəti Şəki bölgəsində millətin mədəniyyətinin güzgüsüdür. “Süfrəsi açıq olan millətin qəlbi də açıq olar”. Bu kəlam xalqımızın, cəmiyyətimizin, ailəmizin sağlam və səmərəli qidalanmasına, insanların uzunömürlü-
lüyünə təsir edən əsas və mühüm amillərdəndir. Dadlı, ləzzətli yeməklər qoyulmuş, zövq ilə açılmış, süfrə başına oturan ailənin həyatını həmişə gümrahlıq, mehribanlıq və səmimiyyət müşayiət edir. Mətbəx və süfrə xalqımızın milli xüsusiyyətlərini özündə cəmləşdirən, daim təkmilləşən, inkişafda olan və getdikcə formalaşan, zənginləşən bir sahədir. Şəkiddə mətbəx və süfrə daim bir-birini tamamlayır. Mətbəxdə bişirilən yeməklərin süfrəyə ehtiyacı var. Eyni zamanda süfrənin tərtibatı, bəzədilməsi, düzümü, rəngarəngliyi, ətri, qoxusu və ləzzəti mətbəxdən asılıdır. Süfrə elə bir müqəddəs məfhumdur ki, insanlar onun ətrafında ünsiyyətə girir, şadlıq məclisləri, mərasimlər qurur, dər-dərlərini, qəm-qüssələrini bölüşürlər. Şəkiddə xalqımızın keçmişini, bu gününü tərənnüm etdiyindən süfrə çox müqəddəsdir... Süfrə xalqımızın yaradıcılığı, zövqü, zəhməti sayəsində yaranmış qeyri-adi bir sənətkarlıq nümunəsidir. Nəhayət, gözəl Şəkimizin bərəkətli torpağının bağ-bostanlarının, sümbüllü tarlalarının, ətirli çörəyinin, duzunun kəsildiyi bir bəyaz parça, bir halal guşə, bir rahat masadır süfrə...

Azərbaycan Respublikası öz müstəqilliyini qazandıqdan sonra onun nüfuzu, beynəlxalq əlaqələri, iqtisadi imkanları daha da artdı. Bu uğurların Azərbaycanın dünya birliyində öz layiqli yerini tutması milli incəsənətin, o cümlədən, milli kulinariyanın inkişaf etdirib genişləndirilməsi uzun müddət ölkəmizə böyük uzaqgörənliklə rəhbərlik etmiş fenomen şəxsiyyət, ulu öndər Heydər Əliyevin adı ilə bağlıdır. Son zamanlar onun parlaq siyasəti, qətiyyəti ilə və böyük bacarığıyla möhtərəm prezidentimiz İlham Əliyev tərəfindən çox geniş surətdə davam etdirilir. Biz bunun canlı şahidiyik ki, Azərbaycanın bütün bölgələrində İlham Əliyev səhiyyəyə, idmana turizmə, incəsənətin bütün növlərinə diqqətli qayğı göstərir və bu da Respublikanın qədim, müdrik, təcrübəli xalq sənətkarını həvəsləndirir, inkişafa böyük dayaq verir.

Qələmə alaraq indiki və gələcək nəsillərə tövsiyə etdiyim Şəki mətbəxi, xörəkləri, onların hazırlanma texnologiyası bərdə bu kitab milli dəyərlərimizi, adət və ənənələrimizi yaşatmaq, nəsildən-nəsilə ötürmək baxımından da faydalı olacaqdır.

Mən hər dəfə Şəki mətbəxi, Şəki süfrəsi və qonaqlar haqqında yazanda, nədənsə yadıma böyük fransız yazıçısı Aleksandr Dümanın (ata) bir fikri düşür: "Ey Nuxadan keçən səyyahlar! Dayanıb mütləq dadlı cız-bız yeyin". Keçmiş əyyamlarda balaca dükanlarda cız-bız və kabab bişirib satılmış. Aleksandr Düma Azərbaycan mətbəxinə böyük dəyər verməklə yanaşı, onu həm də incəliklərinə kimi öyrənməyə çalışıb. O, Dərbənd, Quba, Şamaxı, Nuxa şəhərlərindən tarixi abidələrimizdən, adət-ənənələrimizdən, zərgərlərimizin misilsiz əl işlərindən, söhbət açdığı kimi, plov, kabab, cız-bız və sairə kimi milli Azərbaycan yeməklərindən, Şəkinin qonaqpərvərliyindən, azərbaycanlıların onu duz-çörəklə qarşılamalarından da yazırdı. Yazıçı öz xatirələrində

azərbaycanlıların çaysız keçinmədiklərini də qeyd etmişdir. Azərbaycanlılar, o cümlədən Şəki camaatı öz qonağını hörmətlə qarşılayar, əzizləyər və çalışar ki, onlardan razı getsinlər. Şəkililərin çox məşhur bir deyimi var: "Qonaq evin gülüdür; - ona xidmət et, özünü qonaq say".

Şəkidə usta aşçıların xörəyin bişirilməsindən süfrəyə verilməsinə qədər böyük hörmət və ehtiram göstərməsi də Şəki mətbəxinin özünəməxsus adət və xüsusiyyətlərdəndir. Şəki milli mətbəxində çalışmaqdan usta aşçılar qürur duyurlar. Mətbəxdə çalışmağın özü onlara ruh verir və xoş ovqat yaradır. Azərbaycan mətbəxini xarici ölkələrdə nümayiş etdirmək dəfələrlə mənə tapşırılmışdır. Bizim milli mətbəximizin xörəklərinin geniş çeşidi, bişirilmə üsulları yüksək dad və tam keyfiyyətləri, özünəməxsus bədi tərbiyə, göyərtili və ədviyyələrin ətri bir sıra dünya ölkələrində bəyənilmişdir ki, mən özüm dəfələrlə bunun şahidi olmuşam və bizim xörəklərin təriflənməsi ilə bərabər mənə bir sıra mükafatlar və hədiyyələr ilə təltif etmişlər. Bu baxımdan "Azərbaycan milli mətbəxinin ləziz Şəki xörəkləri" kitabı evdar qadınlara, gənc ailələrə, Şəkiyə təşrif buyurmuş qonaqlara, turistlərə çox faydalı və gərəkli olacaq. Kitabda 75 növ soyuq qəlyanaltılar, şorbalar, quru və şirin xörəklər, kabablar, plovlar və şərbətlərin reseptləri verilib. Onların hər biri öz mətbəximizdə öyrənilib, araşdırılıb, bişirilib, yoxlanılıb və qonaqlarımıza süfrəmizdə nümayiş etdirilib. Bundan əlavə, xörəklərin söhbəti, şeirləri, eləcə də Şəkiyə aid və Şəki mətbəxindəki xörəklərə həsr olunan şeirlər verilmişdir. Düşünürəm ki, doğma Azərbaycanımızın qədim, füsunkar və özünəməxsus çalarları ilə fərqlənən bir guşəsi olan Şəkini vəsf və tərənnüm edən, onun özəlliklərini bugünün və sabahın oxucusuna çatdıran bu kitab diqqətdən kənar qalmayacaqdır.

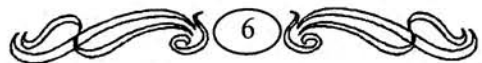
Şəki mətbəxinin özünə- məxsus xüsusiyyətləri və ənənələri



«Allah-təala Yer üzünü insanlar üçün məskən edəndə bu ərazini cənnət timsalında yaratdı. Və sonra gördü ki, dünyanın hər yerindən hamı bu gözəl məkana axışıb insanların qəlbinə vətən sevgisini saldı. Yəni vətən cazibəsi insanları qərbətin şirinliyindən çəkindirsin...»

Dünyanın ən qədim və qiymətli yazılı abidələrindən olan və müəllifi atəşpərəstlik dininin yaradıcısı Zərdüştin olduğu güman edilən "Avesta"dan iqtibas gətirdiyim bu fikirlər, daha doğrusu, "cənnət timsallı ərazi" Azərbaycan barədə deyilmişdir. Doğrudan da, Uca Yaradan Azərbaycanımızdan heç nəyi əsirgəməmişdir. Təkcə onu demək kifayətdir ki, bütün dünyada mövcud olan 11 iqlim qurşağından doqquzuna doğma Azərbaycanımızda rast gəlmək mümkündür. Bu mənada ölkəmizdən ərazicə qat-qat böyük olan məmləkətlər də Azərbaycana həsəd aparırlar. Cənnət kimi gözəl Azərbaycanın ən füsunkar guşələrindən biri də bizim Şəki bölgəsidir.

«Təbiəti gözəl olan diyarın insanları da gözəl olur» - deyirlər. Yəni təbiətin gözəlliyi bu torpaqda yaşayan insanların həm daxili, həm də zahiri aləminə təsir edir, onları duruldur, əxlaqi-mənəvi cəhətdən saflaşdırır, müdrikləşdirir. Tarixən Şəki öz sənətkarları ilə məşhur olub. Burada qədim zamanlardan memarlıq, şəbəkə sənəti, ipəkçilik, bağçılıq,

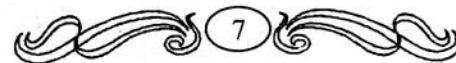


xalçaçılıq, təkalduzluq, xarratlıq, dulusçuluq, dabbaqçılıq, papaqçılıq, aşçılıq, qənnadıçılıq misgərlik, qalayçılıq, tacirçilik və s. sahələrdə mahir sənətkarlar yetişmişdir.

Şəkinin qədim, özünəməxsus uslubda salınmış küçələri, dükan-bazarları, iri karvansaraları, mehmanxanaları, qonaq-qara evləri, yüksək məişət və süfrə mədəniyyəti xaricdən gələn səyyahları, tacirləri, bir sıra qonaqları xüsusilə heyran etmişdir.

Burada qeyri-adi təbii bitkilər, bostan və bağça-bağlardan yığılan məhsulların bolluğu, qoz, fındıq, şabalıd, ağ və qırmızı zoğal, alça, albuxara, gavalı, nar, zirinc, pəlpətöyün, əvəlik, razıyanə, qızılgül, itburnu, çaytikanı, kəklikotu, nanə, kərəviz, balva, boymadərən, şatərə, ağ reyhan və mətbəxdə işlədilən digər göyərtilər, o cümlədən, yabanı meyvə və giləmeyvələrdən lazımınca istifadə edilməsi Şəki xörəklərini daha ətirli və dadlı edir.

Şəki mətbəxində ta qədimdən əsasən mis və dulus qablarda xörək bişirməyə üstünlük verilir. Şəki aşçıları qalaylanmış mis qablar, məcməyi, sini, cam, badya, səlpuç, tava, satıl, tiyan, cürdək, səhəng, küpə, dopu kimi dulus qablarda xörək bişirirlər. Burada bilgili məşhur aşçılara hamı hörmətlə yanaşır. Onların adlarına, öz sənətlərinə görə el arasında ləqəb də qoşurlar. Məşhur aşçılardan pitiçi Xoruz oğlu, bamiyəçi Molla oğlu, plovçu Züleyxa xanım, paxlavaçı Kəbleyi Səməd, çörəkçi Yetim oğlu Yunus, kababçı Murad oğlu Sabir, ətçi Məşədi Muxtar, çayçı Cuvar oğlu Yaqub və başqaları el arasında ad çıxarmışlar. Bu sənətkarlar Şəkinin el şənliklərində və yas mərasimlərində ənənəyə uyğun və yüksək səviyyədə məclisləri yola vermiş və öz işlərini vicdanla yerinə yetirmişlər. Şəkinin usta aşçılarında belə bir ənənə də var ki, ədviyyəsiz, masaləhsiz, turşusuz, mətsiz xörək bişirməzlər. Onlar xörək hazırlayarkən onun içinə daxil olan hansısa bir



ərzaq, ədviyyə, yaxud göyərti olmazsa onu başqası ilə əvəz etməyi xoşlamaz və həmin xörəyi bişirməkdən imtina edərdilər. Məsələn: quru gavalısız, şabalıdsız, quyruqsuz piti, zəfəransız, zirəsiz, albuxarasız plov, darçınsız, hilsiz firni, gülabsız şərbət hazırlamazlar.

Dövri-qədimdən Şekidə hazır xörəyin süfrəyə verilməsində, süfrənin bəzədilməsində milli naxışlı nimçələrdən, kasalardan, piyalələrdən, badyalardan, güləbdanlardan, qədəhlərdən və s. diqqətlə və xüsusi zövqlə istifadə olunardı. Döşəmələrə milli ornamentli xalça və palazlar salınardı. Üzərinə bəyaz süfrə atılardı. Yanlarına hər bir qonaq üçün döşəkcə və müttəkkə qoyulardı. Bu ənənəyə Şekidə bütün məclislərdə riayət olunardı. Bu, mərasimlərdə, o cümlədən, Ramazan, Qurban və Novruz bayramlarında xüsusi vüsət alardı. Süfrə arxasında əyləşən hər bir qonaq «Bismillahir-Rəhmanir-Rəhim. Ya Allah, bu süfrəni bizə halal et!» - deyərək yeməyə başlayardı. Ev sahibi də öz növbəsində «Bu halal ruzi sizə nuş olsun, xoş olsun!» – deyərək qonaqlara müraciət edərdi. Məclis xəş ovqatla davam edərdi.

Cabir Xəlifəzadə

Şekidə aşçılıq və qənnadıçılıq sənəti



Yemək qaydaları əsrlər boyu insanın zehni düşüncəsini, sağlamlığını məşğul etməklə onu daim düşünməyə, axtarışlara sövq etmişdir. Bu əbədi həyatı tələbatdan irəli gələn əməli səylər tarixdə ən böyük ixtiraların mayası olmuş, mədəni-texniki tərəqqiyə çıxır açmışdır.

Ərzaq məhsullarının əldə edilməsi, onların emalı, saxlanması üsulları və xörək bişirilməsi sahəsində Azərbaycan xalqı zəngin təcrübə əldə etmişdir. Bu böyük, zəngin, mədəni irsin yaranmasında şəkiliblərin də əməyi az olmamışdır. Milli çalarları (kaloriti) ilə seçilən ənənəvi Şeki yeməkləri Azərbaycanın mətbəx mədəniyyətini xeyli zənginləşdirmiş və bu günə kimi gətirib çatdırmışdır.

Azərbaycanın ənənəvi aşçılıq və qənnadıçılıq sənətinin məhəlli mərkəzləri arasında Şeki mətbəxi, süfrə mədəniyyəti, qonaqpərvərlik adətləri özünəməxsus yer tutur. O, təkcə özünün əla, ləziz, dad-tama malik ətirli xörəkləri və löyünbələyün geniş çeşidli plovları ilə deyil, habelə yüksək texnoloji keyfiyyətlə hazırlanmış zəngin çeşidli, xüsusi zövqlə seçilən şirniyyat məhsulları ilə də tanınır.

Şeki şirniyyatlarının hazırlanmasında keyfiyyətli və müxtəlif yerli qida məhsullarından: əla növ buğda və düyü unu, qoz, fındıq ləpəsi, təbii arı balı, təzə kərə yağı, təzə yumurta, üzlü süd, qaymaq, cürbəcür ətirli ədviyyatlar başlıca yer tutur. Xüsusilə yerli qoz-fındıq ləpəsindən geniş istifadə etməklə

burada qurulmuş küre və təndirlərdə bişirməklə Şəki şirniyyatını, təamlarını daha tamlı və faydalı etmişdir. Müxtəlif növ gül-çiçəklərin nektarından toplanan arı balının tərkibi üzvü və mineral maddələrlə, mikroelementlərlə zəngin olduğundan ondan hazırlanan şərbətlər, şirniyyat və xörək məmulatlarına xüsusi tam və rəng verir. Nişastasız zəngin olan yerli düyü unu, bal şərbəti, zəfəranla hazırlanmış məhsullar uzun müddət, saxlandıqda keyfiyyətini və ətrini itirmir. Bu cür Şəki şirniyyatları və xörəklərinin zəngin çeşidi tarixən uzun yollar gəlib dövrümüzə qədər çatmışdır. Bu, onların hazırlanmasının yüksək istehsal mədəniyyəti, peşəkarlığı, səliqə-səhmanı nəsil-dən-nəsilə ötürülən əməli sənətdə, zövq, peşə məharəti tələb edir. Şəki paxlavası, qırmabadam, peşvəng, tel halvası, fəsəli, bamiyə ən çox bişirilən və bəyənən məhsullardandır. Buna görə indi də Şəkiddə sexlərlə yanaşı, fərdi evlərdə 50-dən çox peşəkar sənətkarlar uğurla çalışırlar. Onların arasında müştərilərin rəğbətini qazanmış qocaman halvaçılar öz sənət sirlərini böyük həvəslə şagirdlərinə, gənclərə öyrədirlər.

Şəki qonaqpərvərliyi, milli azərbaycançılıq ənənələri




Şəki əhli tarixin bütün dövrlərində müdrikliyi, əməksevərliyi, istedadı, qonaqpərvərliyi, özünə-məxsus yumor hissi ilə fərqlənmiş, onların arasında qabiliyyətli, bacarıqlı sənətkarlar yetişmişdir. Qədim zamanlardan Azərbaycanın, demək olar ki, hər bir bölgəsinin, o cümlədən, Şəkinin özünəməxsus mətbəxi olmuşdur. Ta qədim zamanlardan burada mətbəx işi, aşçılıq, halvaçılıq, çayçılıq və sair, incəsənətin bir qolu kimi qəbul edilmiş, bu sahədə çalışan insanlar həmişə el-obada hörmət-izzət sahibi olmuşlar. Bu insanlar ulu babaların, ağbirçək nənələrin ürəyinin hərərəti ilə, alovu-odu ilə bərəkətli torpağın nemətlərini bir-birinə qovuşduraraq, çox dadlı, ləziz xörəkbişirmə sənətini nəsil-dən-nəslə ötürə-ötürə milli ruhu, azərbaycançılığı saxlamış və müasir, müstəqil, əzəmətli Azərbaycanımızın mətbəxinə dünya mətbəxləri arasında öncül sıralara gətirib çıxarmışlar.

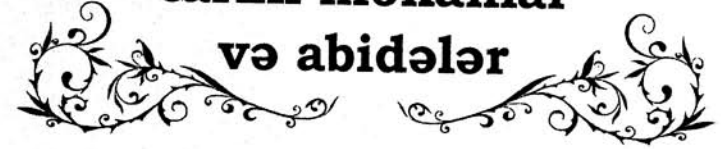
Azərbaycanın qədim və orta əsrlər dövrü yeməkləri, süfrə mədəniyyəti, qonaqpərvərliyi Şəki mətbəxində də öz əksini tapmışdır. Buna sonralar yazılı, bədii ədəbiyyatlarda, o cümlədən dahi Azərbaycan şairləri Nizami Gəncəvinin, Məhəmməd Füzulinin və başqalarının əsərlərində rast gəlirik. Nizaminin "İsgəndərnamə"sində oxuyuruq:

*Qoyubdur süfrəyə yüz çeşid yemək,
Yeməklər xonçaya verirdi bəzək.*

Bu misralar həm də onu göstərir ki, Azərbaycan xörəkləri, süfrə nemətləri, həmçinin xalqımıza xas qonaqpərvərlik ta qədimdən orta əsrlərə qədər Cənubi Qafqazda böyük şöhrət qazanmış, öz milli xüsusiyyətlərini indiyədək qoruyub saxlaya bilmişdir. Hər bir şəkili öz qonağını hədsiz sevər, onun qayğısını çəkər, əzizlər və çalışar ki, razı qalsın. Şəkinin yüksək qonaqpərvərliyi, açıq süfrəsi, xoş əhval yaradan şirin biş-düşü, bir az da dadlı və ləziz edir. Bəzən də qonaqlığın baməzə söhbətləri, süfrəyə düzölmüş nemətləri, milli musiqi ilə müşayiət olunması özəl bir ovqat yaradır. Şəkiddə hər bir sənətdə olduğu kimi, qonaq qəbuletmə, aşçılıq, şirniyyatçılıq sənətinin də ustaları yarışır. Şəki kulinarları xörəyin hazırlanmasından ta süfrəyə verilməsinə qədər böyük səbir və hövsələ nümayiş etdirirlər. Son nəticədə süfrəyə özünəməxsus, gözəl, ləziz Şəki təamları verilir. Məclis və qonaqlıqlarda xörəklərin milli muğamın müşayiəti ilə şən verilməsi xalqımızın süfrə mədəniyyətinin yüksək dərəcəsini, zəngin keçmişimizi, adət-ənənələrimizi, milli dəyərlərimizi sübut edən bariz nümunədir.

Çoxəsrlik tarixə malik Azərbaycan milli kulinariyası, o cümlədən respublikamızın Şəki bölgəsi öz milli mətbəx mədəniyyətimizi, xalqımızın uzun əsrlər boyu yaratdığı maddi məişət mədəniyyətimizi toxunulmaz saxlayır, onu yaradıcı surətdə inkişaf etdirir və qürurla dünya arenasına çıxarır.

Şəkiyə gedən qonaqları və turistləri maraqlandıran tarixi məkanlar və abidələr



1. Şəki Xan sarayı

*B*u abidələrdən ən gözəli və möhtəşəmi Şəki Xan sarayıdır. Bu saray Azərbaycanın orta əsr memarlığının ən görkəmli abidəsidir. Öz orijinallığı, analoqu olmayan bu Xan sarayını o vaxtların tərəqqipərvər dünya hökmdarlarından olan Məhəmməd Həsənخان 1762-ci ildə tikdirmişdir. Sarayın özünəməxsus tikinti üslubu vardır. Rəngli şəbəkələrin hər kvadrat metri bir-birinə geydirilən 5 min hissədən ibarətdir.

Sarayın daxili otaqlarındakı naxışlar qonaqlar və turistlərdə daha çox maraq doğurur. Bəzəklər hər iki mərtəbənin otaqlarının divarları və tavanı milli, nəbati və həndəsi ornamentlərlə Şəki Xan sarayının naxışları – ornamentləri milli çalarların zənginliyi, qızılı rənglərin geniş tətbiqi ilə daha çox cəlbedicidir. Burada ucalan qocaman çinarlar sarayı daha da möhtəşəm edir.

Görkəmli türk şairi Nazim Hikmət Şəki Xan sarayı ilə yaxından tanış olduqdan sonra öz fikrini belə ifadə etmişdir: “Əgər Azərbaycanın başqa qədim abidələri olmasaydı, birəcə Şəki xan sarayını dünyaya göstərmək bəs edərdi”.

Şəki Xan sarayı tikildiyi müddətdən sonra bir neçə dəfə bərpa olunmuşdur.

2. Şəkixanovların evi

Bu ev, əslində Şəkiddə tikilən qədim evlərdən saray tipli evlərə keçid formasıdır. Şəkixanovların evi iki mərtəbəli, gözəl binadan ibarət olub, Şəki yaşayış evlərinin əlamətlərini özündə əks etdirir. Ümumiyyətlə, binanın daxilində zəngin bəzək elementləri binanı varlıların saray tipli tikintilərinə bənzədir. Fasad (binanın ön hissəsi) naxışlı şəbəkə ilə tərtib olunmuşdur. İçəri otaqda başda olan buxarının yanlarında divarda dərin olmayan düzbucaqlı taxçalar, simmetrik formada yerləşdirilmişdir. Taxçaların içində Nizaminin “Yeddi gözəl”, “Leyli və Məcnun” poemalarının qəhrəmanları həkk olunmuş, üstünə xüsusi şəffaf şirə çəkilmişdir. Rəflərin üstündə kiçik taxçalar yerləşdirilmişdir ki, bu taxçalar da gül dəstələri, gözəl heyvan və quş şəkilləri ilə bəzədilmişdir. Divarların yan hissələri rəsmlərlə bəzənmişdir. Bu gözəl, yaraşlıq ev də Şəkiyə gələn qonaqların diqqət mərkəzində olur.

3. Kiş kəndindəki qədim Alban kilsəsi

Bu möhtəşəm məbəd Qafqaz Albaniyasının Şəkiddə xristian memarlığının çox maraqlı, əhəmiyyətli abidələrindən sayılır. Onu Qotika üslubunda tikilmiş VI-VIII əsrlərə aid Şəkinin görkəmli abidələrinə aid etmək olar. Bu abidə son zamanlar yenidən səliqə ilə bərpa edilmişdir. Bura qonaqların, tarixçilərin, turistlərin ən çox sevdiyi məkanlardan biridir.

4. Şəki karvansaraları

Böyük İpək yolu üstündə yerləşən Şəki mahalında bir sıra qonaq evləri, o cümlədən, 5 böyük karvansara bınası olmuşdur. Bunlardan son zamanlara kimi ikisi, bir-birinin

yaxınlığında Yuxarı və Aşağı karvansaralar qalmış və demək olar ki, öz görkəmini tamamilə saxlamışdır. Hər iki abidə XVIII əsrdə Şəki sənətkarları tərəfindən milli memarlıq üslubunda tikilmiş, öz quruluşu, bişmiş kərpicdən tikilmiş tağları, böyüklüyü və ticarət üçün əlverişliliyi ilə bütün Qafqazda məşhur olmuşdur. Yuxarı karvansara öz böyüklüyünə və həcminə görə, Azərbaycan ərazisində mövcud ən böyük karvansaralardandır. Aşağı karvansara ümumi sahəsinə görə nisbətən kiçik olmasına baxmayaraq, binada 242 otaq və zirzəmi yerləşir. Karvansaranın 4 tərəfindən əzəmətli tağlarla hörülmüş böyük giriş darvazası vardır.

5. Orta Zəyzid kəndindəki məbəd

Bu abidə Qafqaz Albaniyasının memarlığında mühüm yer tutan məbədlərdən biridir. Abidənin dəqiq biçimi, incəliyi və özünəməxsus kompozisiyasının aydınlığı onu turistlər üçün maraqlı edir.

6. Aydınbulaq kəndindəki dördbucaqlı qəsr

Bu qədim qəsr Şəkinin cənub-qərbində təxminən 20 kilometrlik məsafədə yerləşir. Keçmiş vaxtlar Şəkinin Qəbələ mahalına aid ərazilərinin müdafiəsi məqsədilə tikilmiş qurğularında müşahidə məntəqəsi vəzifəsini yerinə yetirən bu qəsr bir istehkam olub.

7. Dairəvi məbəd

Şəki şəhərinin qala divarlarının içərisində yerləşən xristian kilsəsinə bənzər dairəvi məbədin damı dəmir təbəqə ilə girdə formada örtülmüşdür. XIX əsrdə tikilmiş bu məbəd də Şəkinin möhtəşəm abidələrindəndir.

Şəkinin qədim məscidləri

1. Minarəli Cümə məscidi
2. Minarəli Güləhli məscidi
3. Minarəli Yuxarıbaş məscidi
4. Minarəli Güllü qarının məscidi
5. Gödək minarəli məscid
6. Yanıq məscid
7. Sürməligöz əfəndi məscidi
8. Topqarağac məscidi
9. Dodu məscidi

İstirahət yerləri, muzeylər, parklar, bağlar

1. Şəki Xan sarayı
2. Şəki karvansaraları
3. Şəki Xan yaylağı
4. Marxal istirahət seyrəngahlığı
5. M.F.Axundovun ev muzeyi
6. S.Rəhmanın ev muzeyi
7. R.B.Əfəndiyev adına Şəki tarix və diyarşünaslıq muzeyi
8. Şəki rəsm qalereyası
9. Şəki sənətkarlarının əl işləri muzeyi
10. Heydər Əliyev muzeyi və parkı
11. M.Füzuli bağı
12. M.F.Axundov parkı
13. Mustafa bəyin yeri – Seyrəngah

Xörəklərin söhbəti

Xörəkləri çağırırlar adıyla,
Qiymətini verirlər öz dadıyla.

Bütün xörəklər yığışb mətbəxə
Başladılar bir-birilə söhbətə.
İstədilər özlərini öyməyə,
Dadlarını söyləyərək deməyə.
Növbə ilə dayandılar seçməyə.

Dedi yüksəklikdən ağ tərəplov:
«Xörəklərin sultanıyam, şahıyam.
Toyuqlardır quzu ətidir dadım.
Zəfəran, ədviyyə dad verir buna,
Ləzzət verir dad yaddaşı olana».

Bozbaş çıxdı aralığa bu başdan:
«Xörəklər içində sevirlər çoxdan.
Ətim, soğanım var, noxudum dadlı,
Yeyən bilir şöhrətimi, adımlı.
Aləm bilir ləzzətimi, dadımı».

Tavasından çıxdı səbzi qovurma:
«Çox danışma, səni bizdən qovaram ha.
Qovurmuyam, ağızlarda dadım var,
İçərimdə ətirli göyərtim var.
Məclislərdə təriflənən adım var».

Tez ortaya çıxdı dadlı düşbərə:
«Xəmir xörəyində düşmüşəm dilə.
Qonaqlıqda yerim vardır süfrədə,

Ə.F. 266746

Sarımsaqla sirkə ilə bir yerdə.
İştahayla yeyilirəm nimçədə».

Dayan dedi bu turş məzəli dovğa:
«Çox danışdın özündən lovğa-lovğa.
Qatığım var, göyərtidən gül qoxar,
İstəsən soyuq ye, istəsən qaynar;
Qurmanlar içində mənim yerim var».

Dolma dedi: «Tərifləmə dadını,
Mən dolmayam, bürüyüblər çadranı.
Səliqəylə nimçələrə yığarlar,
Həmdəmdir şirin-şirin qatıqlar,
Yeyin, görün mənə nələr qatıblar».

Qaynayaq, şorba gəldi özünə:
«Xörəklər içində məni yeyənə,
Mən şorbayam, dərmanam xəstələrə.
Yeməklərin öncəsiyəm suluyam.
Məni yeyən xəstələrin quluyam».

Pıqqıldayıb xəşil çıxdı gülər, şad:
«Mən dadlıyam, hər tərəfim yağ, doşab.
Kim yeyərsə məni olar keyfi kök,
Yeyənlərə olmamışam hələ yük.
Mən həmişə arzulanan diləyəm».

Həvəsləndi bu söhbətdən şam kabab:
«Ətirliyəm, adım düşüb hər yana.
Şöhrətim yayılıb Azərbaycana.
Şam yeməyim olub bişər hər axşam,
Məni yeyənə də deyərlər nuş can».

Bu minvalla küftə dedi: «Dayan, dur,
Mənim küftəm qazanlarda şar olur.
Ət suyunda fırlanaraq üzərəm,
Noxudumla kasalarda süzərəm.
Nanə, sumaq yanağıma düzərəm».

Sallanaraq dedi: «Mənəm - əriştə,
Əriştəyəm, incə kəsilir riştə.
Xəmirəşi xəstə üçün gərəyəm,
Şorbalar içində mən ləzzətliyəm.
Qasıqlardan sallanaraq bəzəyəm».

Cızbız dedi: «Cızhacızım var mənim,
Məclislərdə çoxdur dostum, həmdəyim.
Qovurma tək ləziz dadım, ləzzətim.
Kartof qızartması olub həsrətim,
Tamaşadı nimçələrdə görkəyim».

Dedi: «Bəsdir, öyünməsin hər xörək,
Mən balığam, növlərim var tək bətək.
Ət olmasa, mən ən dadlı xörəyəm,
Cana xeyrim var, həmişə gərəyəm.
Ləvəngi dadımdır, mən vəməliyəm».

Kəllə-paça bu dəmdə çıxdı üzə:
«Başayağam, mənim başqa adım var,
Soyuq qışda mənim özgə dadım var.
Sirkə-sarımsaq mənə dostluq edər,
Qışda səhər tək məndən söhbət gedər».

Hədik irad tutdu bu xörəklərə:
«Mən hədiyəm, uşaqlara yeməyəm,
Xörəklər içində mən yeganəyəm».

Körpə çıxaran dişlərə gərəyəm,
Mərasimdə xüsusi bir xörəyəm».

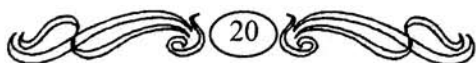
Eşidərək xingəl dedi: «Boş sözdür;
Mən yuxadan lap nazik doğranmışam.
Xingəl olub həmişə sayılmışam.
Aclar mənim yaxın dostum, yoldaşım,
Doyumluyam, şit yağla artır dadım».

Yumurtadan çatladı lap qayğanaq:
«Sarı, ağıl rənglərimə yaxşı bax.
Xörəklərin ən sadəsi mənəm, mən,
Pomidordur yağla ləzzət-dad verən.
Məni kənddə qatıq, balla yeyərlər».

Çox vəsf etdi özünü tikə kabab:
«Ləzzət aparıb pay qoyular qabaq.
Şərh etməyi özümə edirəm ar,
Şiş üstündə ətim, ətrim, dadım var,
Pay verməsək, qonşu şişər vay, vay, vay!»

Turşu qovurma da üzün turşutdu:
«Mənim dadım turşu ilə qovuşdu.
Qabda birgə qovrularaq kifayət,
Alça ilə, abqorayla təmatən,
Ağızda dad olur ləzzətli aləm».

«Mən halvayam, süfrələri bəzərəm,
Mərasimdə, məclislərdə gəzərəm.
Ətirim doludur bu hər məclisdə.
Durum verim, ağızlara şirin dad.
Yeyənin ruhunu eyləyirəm şad».



«Mən göy qutab, yaxşıca bir afaram,
İçimdəki göydən sağlıq taparam.
Qızardırlar tavada, sacayaqda,
Yağlayıb yeyirlər məni qatıqla.
Çoxdur mənim təpərim sağlamlığa».

Firni dedi: «Çox incə bir məqamla,
Vəsf elədi, şirin dadı gülabla,
Mənim üzərimə səpilir darçın,
Ətrimdən, dadımdan olurlar məmnun.
Şəfali olduğum məlumdur, məlum».

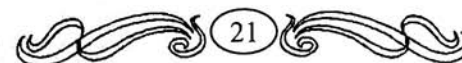
«Piti qabları ət, noxudla dolur,
Vamla qaynadılır kəflər yığılır,
Soğan, şabalıd, gavalı, quyruqlar,
Süzüb məni, çörəyi doğrayarlar,
Ləzzətimdən, qoxumdan da umarlar».

* * *

Bərəkət verir nəvaziş süfrəyə,
Mən çörəyəm dad verirəm xörəyə.
Xörəklər dedilər ki, başdır çörək,
Səni sevək, süfrəmizdə bol görək.

El içində deyiblər ki, atalar:
«Dadlı çörək təndirdə yapılar.
Çörəyi verin siz çörəkçilərə,
Biri də üstəlik» - bilicilərə.

Çörək müqəddəsdir, çörək bol olsun!
Çörəklə imtahan heç vaxt olmasın.
Hər şeydən doysaq da, yalnız çörəkdən
Doymayır insanlar çörək yeməkdən.

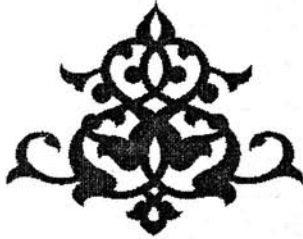


* * *

Ürəyin yananda su bir aləmdir,
Bu həyatla birgə həmrəydir.
Su hər bir insana daim gərəkdir,
Xörəklər yanında su bir tələbdir.

Susuz heç bir xörəklər bişə bilməz,
Su dəyməyən ruzi heç vaxt yeyilməz,
Su alidir pakdır, yanğı söndürür,
Suyu biz içərkən, ürək ömürdür.

Su həyatdır, su müqəddəs bir addır,
Su canlıdır, o, aləmdir, o, safdır.
İnsan ehtiyacını ödəyən sudur,
Xörəklərin tərkibi də saf sudur.



Ağzının dadını bilənlər üçün Şəki xörəklərinin texnoloji hazırlanması və reseptləri



Şəki mətbəxində hazırlanan salatlar

1. Azərbaycan salata

Seçilmiş pomidor, xiyar, şirin bibər, kahı təmizlənir, yuyulur, normal doğranılır. Xiyar, pomidor nimçənin ortasına, kahı ilə şirin bibər isə kənarlarına düzülür. Sonra üzərinə xırda doğranmış göy soğan və ya baş soğan səpilir. Salatın üzərinə qırmızı gülöyşə nar dənələri tökülür. Limon şirəsi qatılmış zeytun yağı əlavə edilir.

Ərzaqlar: 100qr. pomidor, 100qr. xiyar, 50qr. kahı, 20qr. şirin bibər, 15qr. soğan, 15qr. nar dənələri, 1x/qaşığı zeytun yağı, 1 ç/qaşığı limon şirəsi, tama görə duz və istiot.

2. Şəki salata

Pomidor, xiyar, şirin bibər və göyərti təmizlənir, yuyulur. Xırda-xırda doğranılır. Duz istiot vurulur və qarışdırılır. Üzərinə xırda doğranılmış şüyüd, keşniş, reyhan səpilir. Sonra azacıq üzüm sirkəsi əlavə edilir. Bir müddət soyuq yerdə saxladıqdan sonra çuxur salat qablarında süfrəyə verilir.

Ərzaqlar: 100 qr. pomidor, 100 qr. xiyar, 20 qr. şirin bibər, 20 qr. baş soğan, 10 qr. şüyüd, 10 qr. keşniş, 10 qr. reyhan, 25 qr. üzüm sirkəsi, tama görə duz və istiot.

3. Təzə pomidor xiyar salata (çobansalata)

Pomidor və xiyarı yuyub iri girdə formada doğrayırıq. Üzərinə halqavari baş soğan əlavə edirik. Növbə ilə təpə şəklində salat qabına düzürük. Üzərinə duz, istiot səpib, bitki yağı ilə sirkə qarışığı tökürük və doğranmış şüyüd səpirik.

Ərzaqlar: 100 qr. pomidor, 100 qr. xiyar, 1 əd. baş soğan, 1ç/qaşığı sirkə, 1x/qaşığı bitki yağı, 10 qr. şüyüd, tama görə duz, istiot.

4. Göy lobyadan salat

Təzə siyrımsız göy lobyanı suda bişirib, soyudur, eninə 2-3 sm ölçüdə doğrayırıq. Təzə xiyar və pomidoru yuyub nazik, girdə formada kəsirik. Bunları lobyaya ilə qarışdırıb salat qabına yığır, yanlarını kəhlə ilə bəzəyir, ortasına girdə kəsilmiş bişmiş yumurta qoyuruq. Sonra üzərinə zeytun yağı ilə sirkə qarışığı tökür, duz, istiot vururuq, göyərti səpirik.

Ərzaqlar: 100 qr. göy lobyaya, 60 qr. pomidor, 60 qr. təzə xiyar, 1 əd. yumurta, 30 qr. kəhlə, 1x/qaşığı bitki yağı ilə sirkə, 10 qr. göyərti, tama görə duz, istiot.

5. Bahar salata

Qırmızı turpu təmizləyib yuyur, xırda hissəciklərə ayırırıq. Ayrıca təzə xiyarı da doğrayıb üzərinə duz səpib xama tökərək qarışdırırıq, doğranmış turşu əlavə edirik.

Sonra təpəcik şəklində salat qabına yığıb üstünü bişmiş yumurta və kəhlə ilə bəzəyirik. Doğranmış şüyüd səpirik.

Ərzaqlar: 70qr. qırmızı turp, 100qr. təzə xiyar, yarım ədəd yumurta, 30qr. kəhlə, 30qr. xama, 10qr. şüyüd, tama görə duz.

6. Təzə meyvə salata

Yaz almasının və armudunun qabığını soyur, tumlarını çıxarır, kvadrat hissələr şəklində kəsirik. Ərik, şaftalı və gavalının çəyirdəyini çıxardıqdan sonra uzunsov formada doğrayırıq. Sonra bütün meyvələri birlikdə qarışdırıb üzərinə xama, azacıq şəkər kirşanı və limon şirəsi əlavə edirik. Hazır salata təpə şəklində şüşə salat qabına yığır, rəngli meyvələrə bəzəyir və sərin halda süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 1 əd. alma, 1 əd. armud, 2 əd. ərik, 3 əd. gavalı, 1 əd. şaftalı, 1ç/qaşığı şəkər kirşanı, bir qəpəz limon şirəsi.

7. Qozlu çuğundur salata

Yuyulmuş qırmızı çuğundurları bişirir, qabığını soyur və sürtkəcdən keçirir, üzərinə döyülmüş qoz ləpəsi və əzilmiş sarımsaq tökürük. Sonra qarışığa duz, istiot vurur, xama əlavə edib yaxşıca qarışdırırıq. Süfrəyə verərkən salat qabına yığır, üstünə xırda doğranmış keşniş və şüyüd səpirik. Bütöv qoz ləpəsi ilə bəzəyirik.

Ərzaqlar: 150 qr. qırmızı çuğundur, 60 qr. qoz ləpəsi, 1 diş sarımsaq, 2 x/qaşığı xama, 10 qr. göyərti, tama görə duz və istiot.

8. Qozlu lobyaya salata

Yuyulmuş quru lobyanı axşamdan soyuq suya qoyuruq. Sonra duzsuz suda bişiririk. Hazır bişmiş lobyanı, qızardılmış soğanla birlikdə ət maşınından keçiririk, yaxşıca əzişdi-

ririk. Sonra xırda döyülmüş qoz ləpələrini lobyanın üzərinə əlavə edib, duz, istiot vurub qarışdırırıq. Sonra salat qabına yığıb üzərini bir neçə bütöv qoz ilə bəzəyib göyərti səpirik.

Ərzaqlar: 100 qr. lobya, 100 qr. qoz ləpəsi, 1 baş soğan, 30 qr. duru yağ, tama görə duz, istiot.

9. Şəki nar salata

Orta irilikdə baş soğanı təmizləyir, taxta üzərində eninə nazik-nazik halqavari formada doğrayırlar. Sonra soğanı salat qabına qatışıq formada düzür, üstünə yetişmiş, al qırmızı nar sızır və nar dənələri ilə qarışdırıb duz əlavə edirlər. Hazır salatın üzərinə xırda doğranmış keşniş səpilir.

Ərzaqlar: 2 əd. baş soğan, 1 əd. böyük nar, 20 qr. keşniş, tama görə duz.

10. Soyutma toyuqla duzlu xiyar salata

Toyuğu ütüb, təmizləyir, yuyur, qaynar suda bişiririk.

Sonra baş soğan, duz, axırda dəfnə yarpağı əlavə edirik. Soyutduqdan sonra toyuğu kiçik parçalara doğrayıb nimçəyə yığır, yanına xırda doğranmış duzlu xiyar qoyub üzərini limon və göyərti ilə bəzəyirik.

Ərzaqlar: 250qr. toyuq, 50qr. duzlu xiyar, 1 baş soğan, 1 əd. dəfnə yarpağı, 2/1 limon, 10qr. göyərti, tama görə duz, istiot.

11. Balqabaq bişməsi

Balqabağın qabığını təmizləyir, tumunu çıxarır, dörd-künc formada doğrayırıq. Qaynayan duzlu suda ağzıbağlı qazanda 15-20 dəqiqə bişiririk. Sonra süzgəcdən süzür, azacıq zeytun yağında qızardırıq. Üzərinə xama tökür, azacıq şəkər kirşanı əlavə edib, süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 300 qr. balqabaq, 30 qr. zeytun yağı, 30 qr. xama, 10 qr. şəkər kirşanı.

12. Ağ pendirlə göyərti salata

Təzə, özünü tutmuş (bərkimiş) qoyun pendirini nazik dilimlər şəklində doğrayıb nimçəyə yığıırıq. Yanına təmizlənməmiş, yuyulmuş tərəxun, vəzəri, göy soğan və doğranmış qırmızı turp qoyuruq.

Ərzaqlar: 100 qr. qoyun pendiri, 30 qr. tərəxun, 30 qr. vəzəri, 20 qr. göy soğan, 25 qr. qırmızı turp.

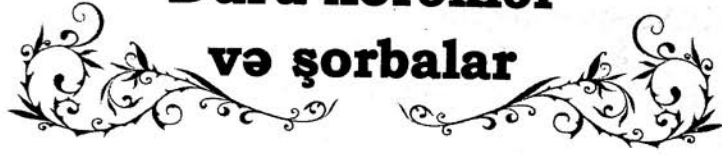
Qeyd: Duz və döyülmüş cərə ayrıca verilir.

13. Şüyüdlü süzmə

Təzə qatıq 3 qat tənziqdən süzülür. Salat qabına və ya piyalə yığılır, üzərinə xırda doğranmış şüyüd əlavə edilir. Döyülmüş sarımsaqla qarışdırılır. Duz vurulur; bir müddət soyuq yerdə saxladıqdan sonra süfrəyə verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. qatıq, 30 qr. şüyüd, 1 diş sarımsaq, tama görə duz.

Duru xörəklər və şorbalar



1. Şəkinin noxudlu dovğası

Noxudu təmizləyir, yuyur, axşamdan soyuq suda isladır, səhər duzsuz suda bişirirlər. Qatıq ayrıca qazana tökülüb su ilə qarışdırılır. Sonra qazana un, azacıq düyü, yumurta əlavə edib odun üzərinə qoyub taxta qaşığıla ara vermədən qaynağa düşənə qədər qarışdırırlar. Üzərinə ayrıca təmizlənmiş, yuyulmuş, xırda doğranmış göyerti əlavə edirlər. Hazır olana yaxın bişmiş noxud və duz töküb qarışdırırlar. Dovğanın göyərtisi üstə qalxıb köpürsə, deməli dovğa bişib. Onu ocağın üstündən götürüb 1-2 dəqiqə də taxta qaşığıla bulayırlar. Hazır dovğanı kasalara töküb üzərinə darçın və qara istiotu müxtəlif formada səpirilər. Dovğa süfrəyə isti və soyuq halda verilə bilər.

Ərzaqlar: 500 qr. qatıq, 250 qr. su, 2x/qaşığı un, 1 x/qaşığı düyü, 20 qr. noxud, 200 qr. göyerti (keşniş, kərəviz, ispanaq, şüyüd, kəvər, nanə), 1 əd. yumurta, 1 çimdik darçın, istiot, duz tama görə.

2. Mərçi şorbası

Mərcini arıtlayır, yuyur, islağa qoyur, bir müddətdən sonra qaynayan suya tökürlər. Mərçi qaynağa düşəndə tez-tez kəfini alırlar. Bişənə yaxın üzərinə təmizlənmiş və doğranmış kartof əlavə edirlər. Ayrıca tavada yağla soğanı, pomidoru

qovurub üzərinə əlavə edirlər. Şorba tam hazır olana yaxın ona, duz, istiot vururlar.

Ərzaqlar: 60 qr. mərçi, 60 qr. kartof, 30 qr. ərinmiş yağ, 30 qr. baş soğan, 1 əd. pomidor, tama görə duz, istiot.

3. Düşbərə

Yağlı qoyun ətinə soğanla birlikdə ət maşınının xırda gözündən çəkir, duz, istiot vurub yaxşıca qarışdırırlar. Ələnmiş buğda unundan su ilə bərk xəmir yoğurub çox nazik yuxa yayır və 2x2 sm böyüklükdə dördkünc formada kəsirlər. Kəsilmiş xəmirin ortasına hazır farşdan fındıq boyda qoyub, qıraqlarını birləşdirir və uclarını yapışdıraraq xüsusi düşbərə formasında bükürlər. Hazır düşbərələrin ununu çırpıb azacıq duz vurulmuş qaynayan bulyona və ya suya töküb, qaynadırlar. Bişmə müddəti 5-6 dəqiqədir. Düşbərə bişdikdə bulyonun üzünə çıxır və zərif ağ köpük əmələ gəlir. Süfrəyə veriləndə düşbərəyə xırda doğranmış keşniş və ya quru nanə tökürlər. Əzilmiş sarımsaqlı üzüm sirkəsi ayrıca verilir.

Ərzaqlar: 200 qr. buğda unu, 100 qr. qoyun əti, 10 qr. soğan, 10 qr. keşniş, yaxud 0,2 qr. quru nanə, tama görə duz və istiot.

4. Şəki Girsı

Yumşaq qoyun ətinə baş soğan, keşniş və şüyüdlə ət maşınının xırda gözündən keçirir, darçın, duz, istiot əlavə edib yaxşıca qarışdırırlar. Unu ələyir, su, yumurta, duz əlavə edib bərk xəmir yoğururlar. Yoğrulmuş xəmiri kündələyib oxlovla 0,5-1,0 mm qalınlığında yuxa yayırlar. Xırda stəkan və ya xüsusi forma ilə dairələr kəsirlər. Onların üstünə hazırlanmış ət qiymələri qoyub əllə yiv şəklində bükürlər. Girsı

bükən zaman elə etmək lazımdır ki, qatlar yuxarıda qalmaqla axırncı ucu azacıq açıq qalsın. Bükülmüş girsələrin ununu sil-kələyərək azacıq duz vurulmuş suya tökürlər. Bişmə müddəti 5-6 dəqiqədir. Bişən zaman hazır girsələr suyun üstünə qalxır. Xörəyi süfrəyə verərkən yanında ayrıca sarımsaqlı abqora verilir. Girsin üzərinə xırda doğranmış şüyüd və keşniş səpilir.

Ərzaqlar: 250 qr. qoyun əti, 200 qr. un, 50 qr. soğan, 1 əd. yumurta, bir çimdik darçın, 30 qr. göyerti, su qədərincə, 20 qr. abqora, 1 diş sarımsaq, tama dörə duz, istiot.

Qeyd: Girsin bəzən süzüb quru halda nimçədə süfrəyə verirlər.

5. Əriştə

Ərinmiş buğda ununa yumurta, duz, su əlavə etməklə bərk xəmir yoğururlar. Xəmiri kündələyib 1mm qalınlığında mərdənada Şəki sayacağı nazik yuxa yayır, üzərinə azacıq un səpib oxlovla rulet kimi bükürlər. Sonra oxlov uzununu iti bıçaqla kəsib 2-3 mm enində əriştə doğrayırlar. Doğradıqdan sonra ehmalca barmaqların arasında qarışdırırlar ki, xəmir bir-birinə yapışmasın. Baş soğanı doğrayıb qızılı rəng alana qədər onu yağda qovururlar. Kəsilmiş əriştəni yavaş-yavaş qazana tökür və taxta qaşıqla qarışdırırlar. Bişənə təxminən 5 dəqiqə qalmış yağda qovrulmuş soğanı, duzu və istiotu əlavə edirlər. Hazır xörəyi kasalara tökür, üzərinə doğranmış keşniş və ya quru nanə səpir, süfrəyə verirlər. Yanında ayrıca qabda sirkə və ya abqora, əzilmiş sarımsaq verilir.

Ərzaqlar: 250 qr. buğda unu, 30 qr. ərinmiş yağ, 2 əd. baş soğan, 30 qr. doğranmış keşniş, 1 x/qaşığı sirkə və ya abqora, 1 diş sarımsaq, tama görə duz, istiot.

6. Lobyalı əriştə

Loyun ətinin tikəsi götürülür, sümükləri doğranır, soyuq duz vurulmuş suda qaynadılır, kəfi yığırlar. Hazır olmuş ət suyu süzülür. Yumşaq ətə duz, istiot, baş soğan vurub ət maşınının xırda gözündən keçirirlər. Farşı yaxşıca qarışdırır, xırda küftəciklər hazırlayırlar. Süzülmüş bulyona axşamdan isladılmış xırda bostan lobyası bişirib əlavə edir, sonra bərk xəmindən yayılmış yuxadan xırda əriştələr kəsib bişməkdə olan küftəciklərin üzərinə əlavə edirlər. Süfrəyə verərkən üstünə quru nanə səpilir. Ayrı qabda sirkə verilir.

Ərzaqlar: 300 qr. qoyun əti, 300 qr. buğda unu, 40 qr. lobyası, 1 əd. yumurta, 15 qr. quru nanə, 3 əd. baş soğan, 1 xörək qaşığı sirkə, tama görə duz, istiot.

7. Sürfüllü

Buğda ununa su, yumurta, duz vuraraq orta bərklikdə xəmir yoğurur. Sonra xəmiri kündələyib oxlovla barmaq qalınlığında yayır, dördkünc formada 10x10 mm ölçüdə doğrayıb üstünə azacıq un səpərək, şəhadət barmaq ilə balıq-qulağı formada eşirlər. Qoyun ətinin döş və qılça hissəsini ayrıca suda bişirir içinə xırda, bütöv baş soğan salırlar. Bişdikdən sonra sümüklü ətləri və ət suyunu (bulyonu) süzür. Eşilmiş sürfüllüləri qaynayan ət suyuna tökürlər. Bişmiş ət süfrəyə ayrıca verilir. Sürfüllünü kasalara çəkir, üzərinə doğranmış keşniş, şüyüd səpirlər. Xörəyin yanında ayrıca qabda sarımsaqlı sirkə qoyurlar.

Ərzaqlar: 300 qr. sümüklü qoyun əti, 200 qr. buğda unu, 1 əd. yumurta, 1 baş soğan, 20 qr. keşniş, şüyüd, 1x/qaşığı sirkə, 1 diş sarımsaq, tama görə duz, istiot.

8. Xırda küftəli şorba

Qoyun ətinin yumşaq hissəsini xırda-xırda doğrayır, baş soğanla birgə ət maşınından keçiririk. Hazır qiyməyə duz, istiot vurur, azca su əlavə edib yaxşıca qarışdırırıq. Sonra kiçik küftələr hazırlayıb (hərəsi 20-25 qramlıq) qazanda qaynayan duzlu suya salırıq. Bir az bişəndən sonra şorbaya təmizlənmiş, xırda kub şəklində doğranmış kartof, bişənə yaxın isə qovrulmuş soğan, pomidor və ya pomidor məti töküb yenə bişiririk. Hazır olana yaxın zəfəran suyu, darçın əlavə edirik.

Ərzaqlar: 400 qr. qoyun əti, 20 qr. ərinmiş yağı, 2 əd. baş soğan, 2 əd. kartof, 1 əd. pomidor və ya 10 qr. tomat məti, 0,5 qr. zəfəran, tama görə duz, istiot, darçın.

9. Kələm çooş

Lazana buğda unu, yumurta, qatıq tökür, duz səpib yaxşıca çalırlar. Sonra soyuq su, xırda doğranmış kələm və quru nanə əlavə edib, od üzərinə qoyaraq taxta qaşıqla aramsız qarışdırırlar. Quru nanəni əvvəlcədən xırdaLAYIB aşızəndən keçirmək lazımdır. Qaynayana yaxın üzərinə təzə kərə yağı əlavə edib, beş dəqiqə qarışdıraraq bişirirlər. Kələm-çooş süfrəyə qışda isti, yayda isə soyuq halda verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. qatıq, 200 qr. su, 50 qr. buğda unu, 50 qr. kərə yağı, 20 qr. quru nanə, tama görə duz, istiot.

10. Küftə-bozbaş

Qoyun ətinin tikəsi götürülür. Sümüklərindən tez-tez kəfini yığmaqla bulyon bişirilir. Yumşaq ət baş soğanla birgə ət maşınından xırda gözündən keçirilir. Qiyməyə duz, istiot, çətilmiş keşniş, şüyüd, bir az quru nanə, arıdılıb yuyulmuş, bir az əzişdirilmiş düyü qatararaq yaxşıca qarışdırılır. Sonra hər

adam başına iki küftə hazırlayırlar. Hər küftənin içərisinə bir ədəd yuyulmuş alça qurusu qoyurlar. Süzölmüş ət bulyonuna axşamdan suya qoyulmuş noxud əlavə edilir. Şəffaf bulyona xırda doğranmış baş soğan və hər paya bir yumurta boyda soyulmuş kartof salınır. Küftənin hazır olmasına bir az qalmış istiot və nəhayət, zəfəran suyu vurulur. Süfrəyə kasalarda verilir və üstünə xırda doğranmış keşniş, şüyüd, yaxud quru nanə səpilir. Xörəyin yanında ayrıca qabda qoyulmuş baş soğan və sumaq verilir.

Ərzaqlar: 400 qr. qoyun əti, 50 qr. düyü, 10 qr. alça turşusu, 40 qr. noxud, 4 əd. balaca kartof, 1 əd. baş soğan, 0,5 qr. zəfəran, 1ç/qaşığı quru döyölmüş nanə və ya 30 qr. keşniş, şüyüd, tama görə duz, istiot.

Qeyd: Mövsümdə zəfəran əvəzinə təzə pomidor vurmaq olar.

11. Xam bozbaş

Çavan qoyun (quzu) ətini hər paya iki parça olmaqla, 40-50 qr. kəsir, üzərinə soyuq su töküb qazanda bişirirlər. Üzünün kəfini fasiləsiz yığırlar, sonra üzərinə iri doğranmış baş soğan tökür, hazır olana yaxın zəfəran suyu və ya sarıkök, duz, istiot əlavə edirlər. Xam bozbaş alaçiy bişməlidir.

Süfrəyə kasada, yanında kəvər, göy soğan və ya turşuya qoyulmuş xiyar, pomidor verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. ət, 2 əd. baş soğan, 0,5 qr. zəfəran, tama görə duz, istiot.

12. Parça bozbaş

Fikə bozbaşı adi qazanda bişirirlər. Bunun üçün noxudu axşamdan təmizləyir, yuyur, soyuq suda isladırırlar. Yağlı

qoyun ətinin döş və başqa hissələrini hər biri 40-50 qr. parçalara doğrayıb yuyur, qazana tökürlər. Üzərinə soyuq su, duz atıb vamlı qaynadırlar. Təzəcə qaynamağa başlayanda kəfini yığır, isladılmış noxud və iri doğranmış baş soğan əlavə edib qaynadırlar. Noxud və ət bişəndən sonra alça qurusu, soyulmuş və doğranmış kartof əlavə edir, 15-20 dəqiqə bişirirlər. Hazır olmağına az qalmış tikə bozbaşa istiot və sarı kök əlavə edirlər.

Tikə bozbaş süfrəyə verilərkən kasalara çəkilib, üzərinə xırda doğranmış şüyüd səpilir. Tikə bozbaşın yanında sumax, döyülmüş qara istiot və kəvər verilir.

Ərzaqlar: 400 qr. ət, 50 qr. noxud, 2 baş soğan, 4 əd. kartof, 10 qr. alça qurusu, 10 qr. sumax, 30 qr. şüyüd, 1 çimdik sarı kök, tama görə duz, istiot.

13. Şəki pitisi

Piti xüsusi dulus qablarda bişirilir. Hər pay xörək ayrıca bişirilir. Hər paya qoyun ətinin yumşaq hissəsindən 30-40 qramlıq iki tikə ət götürülür, təxminən 25 qr. quyruq parçası atılır. Axşamdan noxudu arıdır, yuyub soyuq suda islağa qoyurlar. Yumşaq ət və noxud piti qabına salınır. Üzərinə dolana qədər soyuq su tökülür. Sonra piti qabları odun üzərinə qoyulur və vam odda qaynadılır. Suyunu çəkdikcə üzərinə qaynar su əlavə edilir. Üzərinə çıxan kəf tez-tez qaşıqla yığılır. Sonra içinə xırda-xırda dördkünc formada doğranmış baş soğan salınır, duz tökülür. Bişənə yaxın bir-iki ədəd albuxarə və təmizlənmiş şabalıd atılır. Hazır olana yaxın üzərinə zəfəran suyu və istiot əlavə edilir. Bəzən payız və qış mövsümündə pitiyə bir-iki dilim turş heyva da atılır. Hazır pitinin rəngi azacıq sarımtıl və şəffaf olmalıdır. Xörəyin özünə məxsus ətri gəlməlidir. Piti adətən süfrəyə piti qabında verilir, yanına kasa

qoyulur. Ayrıca qabda soyulmuş və dörd yerə kəsilmiş baş soğan, xırda doğranmış keşniş, şüyüd və sumax verilir.

Ərzaqlar: (4 pay üçün)

400 qr. yumşaq qoyun əti, 100 qr. qoyun quyruğu, 2 baş soğan, 8 əd. gavalı, 100 qr. şabalıd, 40 qr. noxud, 0,5 qr. zəfəran, 1 ç/qaşığı sumax, 30 qr. göyərtili, tama görə duz, istiot, qədərincə su.

Qeyd: Bəzi bölgələrdə şabalıdı kartofla, gavalını isə pomidorla əvəz edirlər.

14. Zoğallı sıyıq

Zazana su tökür, qaynatdıqdan sonra içərisinə duz və arınıb yuyulmuş düyü (girdə düyü daha münasibdir) əlavə edir, yavaş-yavaş qarışdıraraq bişirirlər. Sonra üzərinə yuyulmuş zoğal qurusu, xırda doğranmış baş soğan tökürlər. Tam bişəndən sonra kərə yağı və nanə əlavə edib qarışdırırlar.

Ərzaqlar: 100 qr. düyü, 20 qr. zoğal qurusu, 2 baş soğan, 30 qr. yağ, 40 qr. nanə qurusu, tama görə duz, istiot.

15. Soğan bozbaşı

Təmizlənmiş baş soğanı ərənmiş yağda qovururlar. Sonra qazanda suyu qaynadır, ona hər paya yumurta boyda bir kartof əlavə edirlər. Kartof bişənə yaxın şabalıd və albuxarə (gavalı qurusu) atırlar. Xörək hazır olana yaxın soğanı əlavə edir, duz, istiot və sarıkök səpirlər. Süfrəyə veriləndə üzərinə xırda doğranmış keşniş və şüyüd səpirlər.

Ərzaqlar: 300 qr. soğan, 60 qr. ərənmiş yağ, 400 qr. kartof, 30 qr. şabalıd, 4 əd. albuxarə, keşniş və şüyüd, 1 çimdik sarı kök, qədərincə su, tama görə duz, istiot.

16. Qozlu sıyıq

Düyünü arıdıb yuyur, duzlu suda bişirirlər. Sonra üzərinə doğranmış soğan əlavə edirlər. Qoz ləpəsini həvəngdəstədə əzişdirir, bişməkdə olan sıyıqın üzərinə tökür, qarışdırırlar. Bir müddətdən sonra ərinmiş yağ və döyülmüş zirə əlavə edirlər.

Hazır xörəyi süfrəyə kasalarda qaynar halda verirlər. Bu xörəyi adətən qış ayında bişirirlər.

Ərzaqlar: 100 qr. düyü, 50 qr. qoz ləpəsi, 1 qr. zirə, 2 baş soğan, 40 qr. yağ, tama görə duz.

17. Qoyun baş-ayağı

Qoyunun başını, ayaqlarını kürədə və ya təndirdə od üzərində ütüb təmizləmək, dırnaqlarını çıxarmaq və iki yerə parçalamaq lazımdır. Qarnı isə qaynar suda pörtərək təmizləyirlər. Sonra kəllə sümüyünü yararaq beyni çıxarırlar. Dilini dibindən kəsib götürürlər. Kəllənin hər yarısını 3-4 hissəyə bölürlər. Yanmış tükləri bıçaqla qaşayıb təmizləyirlər. Bəzən başını və ayaqlarını qaynar suda pörtməklə tükdən təmizləyirlər. Təmizlənmiş və yuyulmuş qarnı qaynar suda pörtüb, iç tərəfini bıçaqla qaşayıb 30-40 qramlıq tikələrə doğrayırlar. Baş-ayağı, qarnı yaxşıca yuyur, qaba yığır və üzərinə soyuq su töküb 3-4 saat soyuq suda saxlayırlar. Sonra suyunu atıb üzərinə yenidən soyuq su töküb duzsuz od üzərində qaynadırlar. Qaynayan kimi kəfkirlə tez-tez kəfini yığıb atırlar. Ət bişəndən sonra içində olan baş və ayaq şümüklərini ayıraraq atırlar. Axıra yaxın qazana 1-2 xırda baş soğan, azacıq duz atırlar və nəhayət sarıkök tökürlər.

Baş-ayaq hazır olduqda onu kasalara töküb, qaynar halda süfrəyə verirlər. Yanında ayrıca qabda döyülmüş sarımsaq və sirkə, tama görə duz əlavə edirlər.

Ərzaqlar: 1 quzunun başı, ayaqları və təmizlənmiş qarnı, 1 baş soğan, 2 diş sarımsaq, 2 x\qasığı üzüm sirkəsi, 1 çimdik sarı kök.

18. Balva

Düyünü arıdıb təmizləyir. Yuyur, duzlu suda yarım saat bişirirlər. Yabanı göyərtiləri (balva, cincilim, gicitkən ispanaq, kəvər, keşniş) göy soğanı ət maşınından keçirirlər. Bəzən göyərtiləri qiyməkeşlə ət kötüyündə döyüb xırdalayırlar. Göyərtini düyü qaynayan qazana əlavə edir, taxta qaşıqla qarışdırırlar. Sonra yumurta ilə unu çalır, qarışdıraraq-tədricən əlavə edirlər. Hazır olana yaxın azacıq alça turşusu, istiot, duz və ərinmiş yağ tökürlər. Sonra 5-6 dəqiqə də bişirirlər. Hazır balva süfrəyə kasalarda qaynar halda verilir.

Ərzaqlar: 100 qr. düyü, 1 əd. yumurta, 50 qr. ərinmiş yağ, 20 qr. alça turşusu, 20 qr. un, 4 dəst göyərti, tama görə duz, istiot.

19. İri lobya şorbası

İri qırmızı lobyanı axşamdan yuyub soyuq suda isladırırlar. Qoyun ətinə 30-40 qramlıq tikələrə doğrayıb bişirirlər. Tez-tez kəfini yığırlar. Sonra üzərinə islanmış lobya əlavə edirlər. Baş soğanı xırda-xırda doğrayıb ərinmiş yağda qovururlar. Xörək hazır olana yaxın alça qurusu, qovrulmuş soğan, duz, istiot əlavə edir, bir buğum qaynadırırlar. Hazır şorbanın üzərinə xırda doğranmış keşniş səpirilər.

Ərzaqlar: 300 qr. qoyun əti, 50 qr. lobya, 50 qr. ərinmiş yağ, 2 baş soğan, 10 qr. alça qurusu, 30 qr. keşniş, tama görə duz, istot.

20. Kəndli şorbası

Yerkökünü, baş soğanı, cəfərini xırda-xırda doğrayır, yağda yaxşıca pörtürük. Kələmi dördkunc xəngəl formasında doğrayır, qazanda qaynar ət suyuna və ya adi suya tökür, qaynadırıq. Sonra pörtülmüş kökləri, doğranmış kartofu əlavə edib 15-20 dəqiqə bişiririk. Bişənə yaxın şorbanın üzərinə xırda doğranmış təzə pomidor tökür, duz, istiot vururuq. Hazır şorbanı süfrəyə verərkən üzərinə doğranmış göyərti səpirik.

Ərzaqlar: 150 qr. kələm, 30 qr. yerkökü, 2 baş soğan, 50 qr. kərə yağı, 150 qr. kartof, 2 əd. pomidor, zövqə görə duz, istiot, göyərti.

21. Quru meyvələrdən şorba

Yerkökünü və baş soğanı xırda-xırda doğrayır, pomidor məti əlavə edir, ərinmiş yağda qovururuq. Sonra suya və ya ət bulyonuna töküb qaynadırıq. Üzərinə azacıq qovrulmuş un, qara gavalı, alça əlavə edir, bir müddət qaynadıqdan sonra dəfnə yarpağı, mixək, duz, istiot tökürük. Xörək hazır olanda nimçələrə çəkir, üzərinə xırda göyərti səpirik.

Ərzaqlar: 50 qr. yerkökü, 2 əd. baş soğan, 1 x\qasığı pomidor məti, 10 qr. alça turşusu, 20 qr. qara gavalı, 1 əd. dəfnə yarpağı, 1 x\qasığı un, 50 qr. yağ, 2 əd. mixək, tama görə duz, istiot.

22. Mal dədiyi xaşlaması

Mal dədiklərini yaxşıca emal edib təmizləyirik (bıçaqla qaşırıq). Sonra axar su altında yaxşıca yuyuruq. Bundan

sonra balta ilə doğrayıb 5-6 saat soyuq suda saxlayırıq. Doğranmış dədikləri duzsuz suda 8-10 saat bişiririk. Bişirdikcə üzünün kəfini və yağını yığıırıq. Bişənə yaxın içərisinə bir ədəd baş soğan və dəfnə yarpağı atırıq. Axıra yaxın üzərinə azacıq sarı kök və istiot da vurmaq olar. Xaş tam bişdikdən sonra sümükləri ayırıb atırıq. Hazır xaşı süfrəyə verəndə kasalara tökür, ayrıca qabda zövqə görə duz, sarımsaq və sirkə veririk.

Ərzaqlar: 600 qr. təmizlənmiş mal və ya dana dədiyi (qabaq dədiklər), 2 diş sarımsaq, 2 əd. dəfnə yarpağı, 1 çimdik sarıkök, 1500 qr. su, zövqə görə duz, istiot.

23. Zəfəranlı ət suyu (bulyon)

Qoyun və ya mal ətinin sümüklərini yuyub parçalara doğrayır, üstünə soyuq su töküb od üzərində qaynadırıq. Qaynayanda üzərindəki yağı və kəfi yığır, sonra vam istilikdə yenə 3-4 saat qaynadırıq. Hazır olana yaxın bütöv baş soğan, doğranmış yerkökü və cəfəri tökür, duz vururuq. Hazır ət suyuna zəfəran suyu qatır, sonra kasalara süzüb süfrəyə veririk. Üzərinə xırda doğranmış şüyüd səpir, limon şirəsi əlavə edirik.

Ərzaqlar: 1 kq. qoyun və ya mal ətinin sümüyü, 2 əd. baş soğan, 30 qr. yerkökü, 20 qr. cəfəri kökü, 0,5 qr. zəfəran, 20 qr. şüyüd, yarım əd. limon, tama görə duz, istiot.



Süd və qatıq məhsullarından hazırlanan xörəklər

1. Şəkisayağı zəfəranlı düyü yayması

İnək südü yarımbarı su ilə qarışdırılır. Qazanda qaynadılır, içərisinə təmizlənmiş, yuyulmuş yumru düyü tökülür. Qaşıqla arabir qarışdırılaraq bişirilir. Hazır olana yaxın şəkər, zəfəran və kərə yağı əlavə edilir. Qazanı odun üzərindən götürərək az miqdarda gülab əlavə etmək vacibdir. Yaymanı süfrəyə verərkən dayaz nimçələrə çəkir, yayır, ortasına bir çay qaşığı kərə yağı qoyulur.

Ərzaqlar: 200 qr. düyü, 400 qr. süd, 50 qr. kərə yağı, 40 qr. şəkər, 400 qr. su, 1 qr. zəfəran, 1 x/qaşığı gülab, tama görə duz.

Qeyd: Yayma qatı olmalıdır.

2. Südlü firni

Düyünü təmizləyib yuduqdan sonra bir-iki saat suda saxlayırlar. Sonra aşızəndə suyunu süzür, təmiz kağız və ya süfrə üzərində qurudurlar. Düyü tam quruduqdan sonra narın olana qədər həvəngdəstədə döyürlər. Sonra ələkdən keçirirlər. Düyü unu qaynayan südə qarışdırıla-qarışdırıla əlavə edilir. Şəkər və cüzi miqdarda duz qatıb bişirirlər. Bişənə yaxın yağ və döyülmüş hil əlavə edilir. Süfrəyə verildikdə dayaz nimçələrə çəkilir, üzərinə döyülmüş darçın səpilir.

Qeyd: Düyü unu mağazalarda da satılır.

Ərzaqlar: 150 qr. düyü, 400 qr. süd, 30 qr. şəkər tozu, 40 qr. kərə yağı, 1 qr. hil, 1 çimdik darçın, tama görə duz.

3. Südlü əriştə

Buğda unu ələnilir, bir ədəd yumurta əlavə edilir bərk xəmir yoğurulur, kündələnir. Az müddət keçəndən sonra xəmir oxlovla nazik yayılır. Sonra bundan qaydası ilə əriştə kəsilir, bir az qurudulur. İnek südü yarımbarı su qatmaqla emallı qazanda qaynadılır. Hazır əriştələr qazana tökülür və 10-15 dəqiqə müddətində bişirilir. Hazır xörəyin üstünə darçın və kərə yağı tökülür. Süfrəyə çuxur nimçələrdə verilir.

Qeyd: Əriştəni hazırlamaq üçün buğda unu ilə yumurtdan bərk xəmir yoğurur, 1 mm. qalınlığında yayır, nazik əriştələr kəsilir.

Ərzaqlar: 300 qr. buğda unu, 0,5 litr su, 0,5 qr. süd, 1 ədəd yumurta, 50 qr. kərə yağı, 1 ç/qaşığı darçın, tama görə duz.

4. İrmik (mannı) sıyığı

Mannı sıyığı xalis süddən və ya su qatılmış süddən bişirilir. Bunun üçün qaynar südə mannyı yarması tökərək tez-tez və bərabər formada qarışdırılır. Mannı yarmasını sıyıq qatılana qədər tökmək lazımdır. İstəyirsinizsə sıyıq düyünlənməsin, onda yarmanı qaynar olmayan südə (yəni 60-70 dərəcə) tökürsünüz. Sıyıqın yaxşı alınması üçün onu zəif odda 15-20 dəqiqə müddətində bişirmək lazımdır. Hazır sıyığa qaynar halda şəkər tozu və kərə yağı tökülür. Xörəyi süfrəyə verəndə də bəzən üzərinə kərə yağı qoyurlar.

Ərzaqlar: 400 qr. süd, 4 x/qaşığı mannyı yarması (irmik), 40 qr. kərə yağı, 2 x/qaşığı şəkər tozu, 1 çimdik duz.

5. Doğramac

Təzə qatığa yarımbarı su və duz əlavə etməklə emallı qabda yaxşıca qarışdırırıq. Sonra xiyarın qabığını soyur, xırda kub şəklində doğrayırıq. Göy soğan, ağ reyhan, keşniş, şüyüdü də təmizləyir, yaxşıca yuyur, xırda doğrayırıq. Və bunların hamısını qabdakı ayrınanın üzərinə əlavə edirik. Sonra sarımsağı taxta döyəcəklə, yaxud sarımsaqəzənlə əzir, doğramanın üzərinə əlavə edib qarışdırırıq. Bir müddət soyuducuda saxladıqdan sonra soyuq halda kasalarda süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 500 qr. qatıq, 200 qr. soyuq su, 250 qr. xiyar, 150 qr. göyərti (reyhan olmaq şərtilə), 2 diş sarımsaq, tama görə duz.

Qeyd: doğrama süfrəyə sərin verilir.

6. Ovduq

Narın doğranmış göyərtinin üzərinə dağ suda durulmuş, çalınmış təzə qatıq tökürlər. Sonra soyulmuş və xırda-xırda doğranmış təzə xiyar əlavə edib yaxşıca qarışdırır, duz və azacıq darçın tökürlər. Süfrəyə verərkən üzərinə bərk bişirilmiş və xırda doğranmış yumurta səpirlər. Ovduq süfrəyə soyuq halda verilir.

Ərzaqlar: 150 qr. təzə xiyar, yarım litr qatıq, 200 qr. su, 50 qr. göy soğan. 50 qr. göyərti (keşniş, şüyüd) 2 əd. bərk bişmiş yumurta, 1 çimdik darçın, zövqə görə su.

7. Ətli doğramac

Təzə şirin qatığa azacıq su və duz əlavə etməklə emallı qabda yaxşıca çalırırlar. Sonra xiyarın qabığını soyur, xırda kub şəklində doğrayırlar. Ayrıca bişmiş, yumşaq mal ətinə və



bərk bişmiş yumurtanı da xırda-xırda doğrayır, qatığa tökürlər. Sonra narın doğranmış göyərtini (keşniş, şüyüd, reyhan, göy soğan) də əlavə edib qarışdırırlar. Zövqə görə döyülmüş sarımsaq da vurmaq olar. Hazır doğramac kasalarda soyuq halda süfrəyə verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. qatıq, 200 qr. su, 150 qr. xiyar, 100 qr. göyərti (doğranmış), 100 qr. bişmiş mal əti, 2 əd. yumurta, tama görə duz.

Qeyd: doğramaca ətirli reyhan tökə bilərsiniz.

8. Kəsmik hazırlanması

Bir litr üzlü südü qaynadır və həmin südə 300 qr. qatıq tökürük. Qaynayan südün üzünə yaşıl rəng gələndə qazanı odun üstündən götürürük. Sonra həmin südü ağ bez torbadan süzürük. Torbadan yığılmış kütlə kəsmik adlanır. Hazır kəsmiyi ayrıca qaba töküüb taxta qaşıqla qarışdırırıq. Kəsmik soyuyandan sonra onu soyuducuya qoymaq lazımdır.

Ərzaqlar: 1 litr süd, 300 qr. qatıq.

9. Xamalı kəsmik

İri sürtkəcdən keçirilmiş kəsmiyi təcik şəklində salat qabına, yaxud kiçik nimçəyə qoyur, içini çuxur formasına salır, qaşıqla üzərinə xama tökürük, yanlarına şəkər kirşanı və döyülmüş darçın səpirik.

Ərzaqlar: 300 qr. kəsmik, 100 qr. xama, 20 qr. şəkər kirşanı, 1 ç\qaşığı darçın.

10. Ballı kəsmik

*Yumurta*nın sarısını şəkər tozu ilə çalıb, üzərinə isidilmiş duru bal tökürük. Sonra yumşaldılmış kərə yağı əlavə edib yaxşıca çalırıq. Alınmış kütləni sürtkəcdən keçirilmiş kəsmiklə



qarışdırırıq. Süfrəyə verərkən nimçəyə töküb üzərinə azacıq xama vururuq.

Ərzaqlar: 200 qr. kəsmik, 20 qr. şəkər kirşanı, 1 x\qasığı bal, 1 əd. yumurta sarısı, 30 qr. kərə yağı, 2 x\qasığı xama.

11. Qozlu kəsmik

*Q*ozu və yaxud şirin badamı təmizləyib qaynar suda pörtür, qabığını çıxarır, xırda gözlü ət maşınından keçiririk. Sonra kəsmiklə qarışdırıb üzərinə kəsmik və xama tökürük. Yenidən yaxşıca qarışdırır, təpəcik formasında nimçəyə yığır, üstünə döyülmüş qoz ləpəsi səpirik. Yanlarını dilimlənmiş portağalla bəzəyirik.

Ərzaqlar: 200 qr. kəsmik, 50 qr. döyülmüş qoz ləpəsi, 1 ədəd portağal, 2 x\qasığı xama.



Yumurta xörəkləri

1. Gözlük yumurta

*B*u xörəyi iki-üç yumurtadan hazırlayırlar. Paylıq qaba ya da ki, kiçik tavaya ərinmiş yağ töküb qızdırır, yumurtaları qıraqda bir-bir ehmalca sındırıb qaynar tavaya salırıq. Üzərinə yalnız xırda ağ duz vurmaq olar. Yumurtanın ağı tam bişir, sarısı isə alaçıq qalır. Hazır qızarmış gözlük yumurtanı bişdiyi qabda nimçəyə qoyur, süfrəyə verirlər. Yanında döyülmüş istiot və sumaq qoyulur.

Ərzaqlar: 3 əd. təzə yumurta, 20 qr. yağ, tama görə duz, istiot, 1 çimdik sumaq.

2. Ətli yumurta

*Q*oyun yaxud dana ətinin yağsız hissəsindən nazik tikələr doğrayır, ətdöyən çəkiclə 0,5 sm. qalınlığında yastılayırıq. Sonra duz, istiot vurub ərinmiş yağda qızardırıq. Hazır olana yaxın ətin üstünə yumurta çırpırıq. Yumurtanın ağı tam bişəndən sonra nimçələrə çəkib, üzərinə xırda doğranmış keşniş, şüyüd, göy soğan səpirik.

Ərzaqlar: 4 əd. yumurta, 200 qr. ət, 30 qr. ərinmiş yağ, 15 qr. göyərti, tama görə duz, istiot.

3. Qayğanaq çığırtması

Tavaya ərinmiş yağ töküb, odun üstünə qoyurlar. Yumurtanı piyalə və ya kasada üzərinə duz, istiot əlavə etməklə taxta qaşıqla yaxşıca çalır. İsti tavaya töküb bişirirlər. Süfrəyə verilənə yaxın üzərinə limon sıxıb, sonra isə döyülmüş darçın səpirlər.

Ərzaqlar: 8 əd. yumurta, 80 qr. ərinmiş yağ, 1 əd. limon, 1 çimdik darçın, tama görə duz, istiot.

4. Qatıqlı qayğanaq

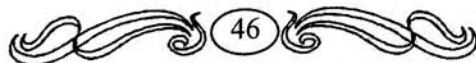
Yumurtanı çalır, duz, istiot, əlavə edib taxta qaşıqla yaxşıca qarışdırırlar. Sonra tavaya ərinmiş yağ töküb qızdırırlar. Çalınmış yumurtanı tavaya töküb 2-3 dəqiqə qızardır. Sonra ortadan kəsib qaşığı və çəngəlin köməyi ilə çevirirlər. O biri üzünü də 1-2 dəqiqə qızardıqdan sonra hazır qayğanağı nimçəyə çəkib, üzərinə təzə qatıq əlavə edərək süfrəyə verirlər.

Ərzaqlar: 8 əd. yumurta, 80 qr. ərinmiş yağ, 200 qr. təzə qatıq, tama görə duz, istiot.

5. Ballı qayğanaq

Yumurtaya azacıq duz əlavə edir, yaxşıca çalır. Ərinmiş yağ tökülmüş tavanı odun üzərinə qoyub qızdırdıqdan sonra çalınmış yumurtanı tavaya tökür, 2-3 dəqiqə vaxt istilikdə qızadırlar. Hazır qayğanağı nimçəyə çəkib, üstünə azacıq süzölmüş beçə balı əlavə edirlər.

Ərzaqlar: 8 əd. yumurta, 80 qr. ərinmiş yağ, 2 x\qaşığı duru bal, 1 çimdik darçın, tama görə duz.



6. Ala çığırtması (göyertidən)

Göyertiləri təmizləyir, axar soyuq suda yuduqdan sonra süzgəcə yığıb suyunu süzür. Sonra doğrayır, tavada ərinmiş yağda taxta qaşıqla qarışdıraraq qovururlar. Göyerti qızardıqdan sonra yumurtaları yaxşıca çalır, duz, istiot, sumaq vurur, qızardılmış göyertinin üstünə töküb hamarlayırlar. Tavanın qapağını örtüb 5-6 dəqiqə bişirirlər. Hazır xörəyi nimçələrə çəkib, üzərinə öz yağını töküb süfrəyə verirlər. Yanında ayrıca qatıq qoyulur.

Ərzaqlar: 6 əd. yumurta, 100 qr. göy soğan, 50 qr. ispanaq, 50 qr. keşniş, şüyüd, 100 qr. ərinmiş yağ, 1 ç\qaşığı sumax, 200 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

7. Kartoflu qayğanaq

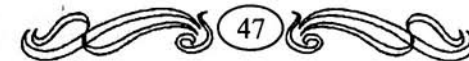
Kartofu təmizləyir, fal-fal doğrayır, tavada ərinmiş yağda qızadırlar. Hazır olanda üzərinə duz səpib yumurta çırpırıq. Yumurta bişdikdə nimçəyə çəkib, üzərinə doğranmış göyerti səpirik (şüyüd, göy, soğan).

Ərzaqlar: 6 əd. yumurta, 4 əd. kartof, 100 qr. ərinmiş yağ, 50 qr. göyerti, tama görə duz, istiot.

8. Şəki sayacağı pomidor çığırtması

Pomidorları yuyub təmizləyir, 2-3 dəqiqə qaynar suda saxlayırıq. Sonra qabığını soyur, dilim-dilim doğrayır, tavada ərinmiş yağda yüngülvari qızadır, duz səpirik. Daha sonra pomidoru yayıb üstünə çalınmış yumurta vururuq.

Nimçəyə çəkib üzərinə xırda doğranmış keşniş, şüyüd səpir və süfrəyə veririk.



Ərzaqlar: 6 əd. yumurta, 4 əd. orta ölçüdə pomidor, 100 qr. kərə yağı, 50 qr. göyərti tama görə duz, istiot.

9. Göy lobyalı qayğanaq

*S*ıyrımsız göy lobyanın başlarını kəsir, 2-3 sm ölçüdə doğrayır, azacıq suda pörtür, sonra üzərinə yağ əlavə edib bişiririk. Bişənə yaxın duz, istiot vururuq. Yumurtanı ayrıca çalib bişmiş lobyanın üstünə tökürük. Qapağını örtərək 10-15 dəqiqə qızardırıq. Süfrəyə verərkən nimçəyə çəkib üzərinə yağ tökürük.

Ərzaqlar: 4 əd. yumurta, 200 qr. təzə, göy lobyası, 80 qr. kərə yağı, tama görə istiot, duz.

10. Mürəbbəli qayğanaq

*Y*umurtaya süd əlavə edib yaxşıca çalır, bir az şəkər tozu və döyülmüş hil səpir, kərə yağında qızardırıq. Hazır qayğanağın ortasına tumsuz mürəbbə və mürəbbə məti tökürük.

Qayğanağı nimçəyə yığır, üstünə qənd kirşanı səpib süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 4 əd. yumurta, 1x\qasığı qənd kirşanı, 60 qr. mürəbbə, 1 ç\qasığı qənd tozu, 1 çimdik döyülmüş hil.

11. Kükü

*G*öyərtini təmizləyib köklərini kəsirlər və axar soyuq su ilə yaxşıca yuyurlar. Sonra aşızənə yığıb suyunu süzür, narın doğrayırlar. Onu dərin qaba töküb üstünə yumurta çırpır, duz, istiot əlavə edib, yaxşıca çalır. Tavada ərinmiş yağ qızdırırlar. Göyərti ilə çalınmış yumurtanı qaynar tavaya

töküb, üzərini qaşığın arxası ilə hamarlayırlar. Bir müddət bişdikdən sonra kükünü dörd və ya iki bərabər hissəyə bölürlər. Sonra çevirib tavanın qapağını örtüb qızadırlar. Hazır kükünü paxlava formasında doğrayıb kiçik nimçələrdə süfrəyə verirlər. Yanında piyalədə qatıq verilir.

Qeyd: kükünü isti və soyuq halda həmçinin plovun yanında da vermək olar.

Ərzaqlar: 4 əd. yumurta, 60 qr. göy soğan, 100 qr. göyərti (keşniş, şüyüd, ispanaq), 80 qr. ərinmiş yağ, tama görə duz, istiot, 200 qr. qatıq.



Toyuq-cücə və çöl



1. Cücə bişməsi ispanaqla

Təmizlənilib yuyulmuş cücəni duzlu, qaynar suda bişiririk. Sonra dörd yerə bölür, döş ətinə və budlarını ayırır, imkan qədər sümüklərini təmizləyirik. İspanağı qabaqcadan yuyub doğrayır, yağda qızardırıq. Cücə ətinə üzərinə yığır, duz, istiot səpir, yumurta çırpırıq. Süfrəyə qaynar halda nimçədə verilir.

Ərzaqlar: 800 qr. cücə, 100 qr. yağ, 500 qr. ispanaq, 4 əd. yumurta, 1 çimdik darçın, tama görə duz, istiot.

2. Cücə övriştəsi (Şəki sayığı)

Təmizlənməmiş cücəni iri parçalara doğrayır, duz vuraraq ərinmiş yağda qızardırıq. Soğanı, kəvər və keşnişi yağda qovurub onun üzərinə əlavə edirik. Sonra bir az təzə axta zoğalı qarışdırıb qovururuq. Hazır olana yaxın tam üçün cüzi şəkər vururuq. Hazır xörəyi nimçələrə çəkir, öz şirəsini üzərinə tökür və süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 800 qr. cücə, 80 qr. ərinmiş yağ, 30 qr. axta zoğal, 100 qr. baş soğan, 30 qr. kəvər, 30 qr. keşniş, tama görə şəkər və duz, 1 çimdik darçın.

3. Cücə ilə badımcan qızartması

Cücəni təmizləyib yuyur, döş və bud hissəsini ayıraraq zeytun yağında üzünü qızarana qədər qızardırıq. Sonra cücəni yağdan çıxarır, xırda doğranmış soğan, sarımsaq və pomidoru duzlayıb həmin yağda qızardırıq. Üzərinə cücə parçalarını yığır, bir neçə dəfnə yarpağı düzür, azacıq su töküb zəif odda bişiririk.

Ayrıca badımcanı yuyur, saplağını kəsir, doğrayır, unla urvalayıb çoxlu yağda (früterdə) qızardırıq. Cücənin döş və bud hissəsini nimçənin ortasına yığır, yanlarına dairəvi badımcanları düzür, üzərinə öz şirəsini töküb süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 800 qr. cücə, 100 qr. zeytun yağı, 100 qr. baş soğan, 4 əd. pomidor, 10 qr. sarımsaq, 300 qr. badımcan, 300 qr. bitki yağı, 2-3 əd. dəfnə yarpağı, tama görə duz, istiot.

4. Qızardılmış toyuq pomidorla

Təmizlənməmiş toyuğu parçalara doğrayır, duz istiot vurub yağda qızardırıq. Onun yağında xırda doğranmış baş soğanı qovurub, azacıq un səpir, vaxt istilikdə bişiririk. Bişənə yaxın yetişmiş təzə pomidoru 2 və ya 4 yerə bölüb toyuq ətinin üstünə yığıırıq. 10-15 dəqiqə bişirdikdən sonra odun üstündən götürür, xırda doğranmış cəfəri göyü səpirik.

Xörək süfrəyə isti halda verilir.

Ərzaqlar: 1 kq. toyuq əti, 100 qr. ərinmiş yağ, 3 əd. baş soğan, 2 xloqasığı un, 5 əd. pomidor, tama görə duz, istiot və doğranmış cəfəri göyərtisi.

5. Hind quşu şabalıdla

Təmizlənilib yuyulmuş hind quşunu xırda parçalara doğrayır, duz, istiot vurur, üzərinə azacıq su töküb pörtürük.

Sonra yağda qızardılmış baş soğanı, unu və pomidoru ətə əlavə edir, bir az da pörtürük. Ayrıca şabalıdın qabığını kəsir, duzlu suda bişirir, təmizləyirik. Hazır şabalıdları qazandakı hind quşunun üzərinə tökür, darçın səpirik.

Ərzaqlar: 1,5 kq. hind quşu, 4 əd. baş soğan, 300 qr. şabalıd, 150 qr. ərinmiş yağ, 2 x\qasığı un, 1 x\qasığı pomidor məti, tama görə duz, istiot, darçın.

6. İçi doldurulmuş qırqovul

Qırqovulun içini təmizləyir, tüklərini ütür, duzlu, turşulu suda yarı bişirirlər. Ayrıca baş soğanı doğrayır, yağda qızardırlar. Təmizlənilmiş yuyulmuş kişmiş, quru axta zoğalı azacıq pörtür, soğana əlavə edirlər. Xırda doğranmış şabalıd, zirə və darçını da qarışığa qatır, vəm istilikdə bişirirlər. Hazır içi qırqovulun içərisinə doldurur, qarnını sapla tikirlər. Ayaqlarını da sapla bağlayırlar. Üzərinə azacıq yağ çəkib, qızdırıcı sobada qırmızı qabıq bağlayana qədər qızadırlar.

Süfrəyə verərkən yanını duzlu tərəvəzlə bəzəyirlər.

Ərzaqlar: 600 qr. qırqovul (1 əd), 30 qr. ərinmiş yağ, 30 qr. təmiz kişmiş, 20 qr. zoğal axtası, 2 əd. baş soğan, 100 qr. şabalıd, 1 çimdik zirə, 1 çimdik darçın, tama görə duz, turşu.

7. Bildirçin kababı

Bildirçini təmizləyib ütür, içini çıxarır, içinə və çölünə duz, istiot vurur, döş arası hissəsinə xırdaca qoyun quyruğu yerləşdiririk. Sonra hazır bildirçinləri uzununa şişlərə keçirir, manqalda köz üstündə asta-asta çevirərək hazır olana qədər qızadıırıq.

Kababı süfrəyə verərkən girdə doğranmış, qızardılmış kartof və təzə tərəvəzlərlə bəzəyirik.

Ərzaqlar: 4 əd. bildirçin, 30 qr. qoyun quyruğu, 200 qr. kartof, 50 qr. ərinmiş yağ, tama görə duz, istiot.



1. Qoyun əti qovurması

Qoyun ətini sümüklə birlikdə 20-25 qramlıq parçalara doğrayır, duz, istiot vurur, azacıq ərinmiş yağda dayaz qazanda qovururlar. Sonra üzərinə bir qədər bulyon, yaxud qaynar su töküb vəm istilikdə bişirir, qovrulmuş baş soğan əlavə edib qarışdırırlar. Hazır olana yaxın üzərinə yuyulmuş gavalı və ya alça qurusu tökürlər. Bir müddət keçəndən sonra xörəyi nimçələrə çəkib süfrəyə verirlər.

Qeyd: Yaz və yay aylarında təzə turş alça da tökmək olar.

Ərzaqlar: 500 qr. qoyun əti, 2 əd. baş soğan, 40 qr. ərinmiş yağ, 20 qr. gavalı və ya alça qurusu, tama görə duz, istiot.

2. Qoyun ətindən kartoflu qovurma

Qoyun ətini 20-25 qramlıq ayrı-ayrı tikələrə doğrayır, qazançada ərinmiş yağla qovurur, sonra ona soğança, lumu duzu və yaxud pomidor məti, duz, istiot vururlar. Üzərinə bir az ət suyu əlavə edib bişirirlər. Sonra yuyulub iki-üç hissəyə doğranmış kartof əlavə edirlər. Süfrəyə verərkən nimçəyə yığırlar, üstünə doğranmış keşniş, şüyüd səpirlər.

Ərzaqlar: 400 qr. qoyun əti, 2 baş soğan, 40 qr. ərinmiş yağ, 4 əd. kartof, 1 x\qasığı pomidor məti, 30 qr. göyərti, tama görə duz, istiot.

3. Qoyun ətindən cızbiz

Qoyun bağırsağının içini təmizləyir, xırda-xırda doğrayır, soyuq su ilə təmiz yuyurlar. Qoyunun qara ciyərini, ürəyini, böyrəklərini və ağ ətini də doğrayır, soyuq suda yuyurlar. Əvvəlcə bağırsağı və ürəyi qovururlar. Bunları bir qədər qovurduqdan sonra qara ciyəri və ağ əti əlavə edirlər, duz, istiot vurub, suyu çəkilənə qədər bişirirlər. Başqa bir tavada uzununa doğranmış kartof və baş soğan qovurulur, sonra cızbiz tavasına əlavə edilir. 5-10 dəqiqə bişdikdən sonra cızbiz hazır olur.

Süfrəyə qaynar halda paylıq tavalarda verilir. Üzərinə sumaq səpilir.

Ərzaqlar: 100 qr. təmizlənmiş bağırsağ, 30 qr. ürək, 200 qr. qara ciyər, 1 əd. böyrək, 1 əd. ağ ət, 2 baş soğan, 3 əd. kartof, 1 çlqaşığı sumaq, tama görə duz, istiot.

4. Qoyun ətindən narqovurma

Qoyun ətinin döş və qabırğa hissəsini sümüklə birlikdə 40-45 qramlıq tikələrə doğrayır, duz, istiot vurub qazanda ərinmiş yağda qovurur, ayrıca tavada qızardılmış baş soğan əlavə edirlər. Bişənə yaxın təbii nar şirəsi və nar dənələri əlavə edir, bir daha qovururlar.

Süfrəyə verərkən üzərinə xırda doğranmış göyərtili səpilir.

Ərzaqlar: 500 qr. qoyun əti, 40 qr. ərinmiş yağ, 2 əd. baş soğan, yarım əd. yetişmiş nar, tama görə duz, istiot.

5. Qoyun ətindən səbzi-qovurma

Yağlı qoyun ətinin qabırğa və bud hissəsindən 30-35 qramlıq tikələr kəsir, duz, istiot vurur, qazanda ərinmiş yağda qovururlar. Soğança əlavə edilib zəfəran suyu tökürlər. Sonra

azacıq lumu duzu səpib vəm istilikdə bişirirlər. Ət tam bişənə yaxın xırda doğranmış kəvər, keşniş, göy soğan və ispanaq əlavə edib yaxşıca qarışdırırlar. 10-15 dəqiqədən sonra xörək hazır olur. Süfrəyə qaynar halda verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. qoyun əti, 2 əd. soğan, 50 qr. ərinmiş yağ, 2 qr. lumu turşusu, 0,5 qr. zəfəran, 400 qr. göyərtili, tama görə duz, istiot, 1 çimdik darçın, 200 qr. qatıq.

Qeyd: Yay mövsümündə lumu duzu əvəzinə təzə turş alça da tökmək olar.

6. Qoyun ətindən tənək dolması

Təzə körpə tənək yarpaqlarını yuyur, saplaqlarını kəşib qaynar suda pörtürlər. Yumşaq qoyun və ya dana ətini (ət yağsız olarsa quyruq vururlar) soğanla birlikdə ət maşınının xırda gözündən keçirirlər. Sonra duz, istiot vurur, narın doğranmış şüyüd, keşniş, ovulmuş quru nanə, təmizlənilmiş yuyulmuş düyü əlavə edir, yaxşıca qarışdırırlar. Hazır tənək yarpaqlarının iç (tüklü) tərəfinə təxminən 15 qr. farş qoyub bükürlər. Hazırlanmış dolmaları bükülən tərəfi aşağı olmaqla dayaz qazana bir neçə qat düzərək, azacıq su əlavə edir, üstünü kiçik boşqabla qapayır, qapağını örtərək vəm istilikdə bişirirlər.

Dolma nimçələrə çəkilib, isti halda süfrəyə verilir. Yanında ayrıca piyalədə sarımsaqlı qatıq verirlər.

Ərzaqlar: 400 qr. yumşaq qoyun əti, 150 qr. təzə tənək yarpağı, 2 əd. soğan, 20 qr. düyü, 50 qr. göyərtili, 3 qr. nanə, 100 qr. qatıq, 5 qr. sarımsaq, 30 qr. düyü, tama görə duz, istiot, 50 qr. quyruq.

Qeyd: Qışda tənək dolmasını duza qoyulmuş tənək yarpaqlarından bişirirlər. Bu zaman yarpaqları soyuq suda yuyub isti suda pörtürlər...

7. Qoyun ətindən kələm dolması

Yumşaq qoyun və ya mal ətini soğanla birlikdə ət maşınının xırda gözündən keçirir, duz, istiot, darçın xırda doğranmış keşniş, şüyüd vururlar. Düyünü təmizləyir, yuyub ət əlavə edirlər. Farşa təzə pomidor və yaxud pomidor məti vurur, yaxşıca qarışdırırlar. Şabalıdı təmizləyir, turş heyvanı dilim-dilim doğrayırlar. Kələmin üst qabıqlarını və kötüyünü çıxarıb atır, qalan yarpaqlarını açır, qaynar suda pörtürlər. Soyuduqdan sonra kələm yarpaqlarını seçərək arxadakı qalın hissəsini uzununa kəsirlər. Hazırlanmış kələm yarpaqlarının içinə 30 qr. ət farşı, 1 ədəd şabalıd, bir dilim heyva qoyaraq dördkünc formada bükürlər. Sonra qazanın içinə bir-iki ədəd yarpaq qoyaraq üzərinə qaynar su əlavə edirlər.

Dolmaları nimçəyə çəkir, üstünə öz suyunda töküb darçın səpir və süfrəyə verirlər.

Ərzaqlar: 300 qr. yumşaq, qoyun və ya mal əti, 500 qr. təzə boş kələm, 50 qr. düyü, 2 əd. baş soğan, 30 qr. şabalıd, 30 qr. turş heyva, 1 çlqaşığı pomidor məti, 50 qr. göyerti, 3 qr. darçın, tama görə duz, istiot.

8. Qoyun ətindən badımcan dolması

Orta irilikdə təzə körpə badımcanları soyuq suda yuyur, saplaqlarını dibindən kəsir, qaynar suda pörtür, sonra aşı-zəndə soyudurlar. Badımcanları iki əl arasında ovuşdurub, bıçaqla uzununa nazik çərtərək tumlarını çıxarırlar. Sonra sıxıb duzlayırlar.

Yağlı qoyun və ya dana ətini soğanla birgə ət maşınının iri gözündən keçirir, farş hazırlanır, duz, istiot, doğranmış pomidor əlavə edib tavada qovururlar. Hazır olduqdan sonra təzə reyhan yarpaqlarını doğrayır, döyülmüş darçın, sarıkök

əlavə edir, yaxşıca qarışdırırlar. Hazırlanmış badımcanların içinə qiymə doldurulur, üst-üstə dayaz qazana düzülür. Azacıq qaynar su tökülür, qazanın qapağı örtülü halda bişirilir. Hər nimçəyə 2-3 dolma qoyur, üstünə öz suyundan tökür, darçın səpir, süfrəyə verirlər. Ayrıca piyalədə qatıq verilir.

Ərzaqlar: 400 qr. qoyun və ya dana əti, 500 qr. badımcan, 2 əd. baş soğan, 40 qr. ərinmiş yağ, 1 əd. pomidor, 30 qr. göyerti və təzə reyhan, 3 qr. darçın, 1 qr. sarıkök, tama görə duz, istiot, 100 qr. qatıq.

9. Qara ciyər və qoyun quyruğundan əzmə

Qoyunun qara ciyərini yuyub, üzərindəki pərdəni təmizləyir, duzlu suda hazır olana qədər bişirirlər. Duzlu suda qoyunun quyruğunu pörtürlər. Bundan sonra qara ciyər və quyruğu təmiz taxta üzərində qiyməkeşlə əzir və yaxud ət maşınından keçirirlər. Alınmış kütləni qarışdıraraq bir müddət qovururlar. Hazır əzmənin üzərinə duz, istiot səpir, qaynar halda nimçələrdə süfrəyə verirlər.

Ərzaqlar: 400 qr. qara ciyər, 50 qr. quyruq, tama görə duz, istiot.

10. Qoyun ətindən bütöv təndir kababı

Çavan yağlı erkək quzunu yaxşıca yuyur, dəsmalla qurular, duz, istiot sürtür, içərisinə azacıq iç piyi qoyur, qarınıni sapla tikir, ortadan şişsayağı ağaca keçirirlər. Sonra ağacı təndirdə közün üstünə qoyurlar: Quzunu tez-tez öz oxu ətrafında çevirir, üzərinə tez-tez limon sıxırlar. Bu zaman elə etmək lazımdır ki, ət yanmasın; bu minvalla təxminən bir saat müddətində onu fırlayırlar. Quzu əti o vaxt hazır olur ki, kürək tərəflərini bıçaqla deşdikdə ağ şirə çıxır, üzəri isə xına

təki qızarır. Bu zaman quzunu ağac şişindən çıxarır iri məcməyidə məclis süfrəsinə verirlər. Quzu bıçaqla kəsilir, nimçələrə yığılır, yanına limon, sumaq və xırda doğranmış baş soğan qoyulur.

Ərzaqlar: 8-10 kq-lıq bütöv erkək quzu, 2 əd. limon, 200 qr. sumaq, 1 kq. baş soğan, 2 dəstə keşniş, tama görə duz, istiot.

11. Qoyun ətindən çoban qovurması

Qoyun ətini iri parçalara doğrayır, üzərinə qoyun quyruğu əlavə edir, duz, istiot vurub qazanda qovururuq. Sonra üzərinə təzə, yaxud quru alça əlavə edir, az miqdarda ət suyu və ya adi su töküb hazır olana qədər bişiririk. Hazır olanda üzərinə keşniş, şüyüd səpirik.

Xörəyin yanında süfrəyə lavaş verilir.

Ərzaqlar: 700 qr. qoyun əti, 100 qr. qoyun quyruğu, 30 qr. alça, 30 qr. göyerti, tama görə duz, istiot.

12. Qoyun ətindən buğlama

Qoyun ətini iri parçalara doğrayır, duz səpir, hər tərəfini qızgın yağda qızardırıq. Sonra üzərinə doğranmış baş soğan, ət suyu, yuyulub isladılmış quru alça töküb pörtürük. Qabaqcadan islağa qoyulmuş lobyanı ayrıca duzsuz suda bişirir, yarıbışmış halda ətin üzərinə əlavə edirik. Sonra balqabağı ayrıca təmizləyir, kub şəklində doğrayıb ətlə lobyanın üstünə əlavə edir, üzərinə azacıq şəkər tozu səpir, qapağını örtərək 20-30 dəqiqə pörtürük. Hazır buğlama orta qatılıqda olmalıdır. Buğlamanı süfrəyə verərkən nimçəyə çəkir, üzərinə keşniş, şüyüd səpir, yanında istiot və darçın veririk.

Ərzaqlar: 600 qr. qoyun əti, 50 qr. xırda lobya, 300 qr. balqabaq, 50 qr. ərinmiş yağ, 2 əd. soğan, 10 qr. şəkər tozu, 30 qr. göyerti, 15 qr. quru alça, 1 qr. darçın, tama görə duz, istiot.

13. Tavada sirkə-şirəli lüləkabab (Şəki sayacağı)

Qoyun əti, baş soğan və kartofla birgə ət maşınından keçirilir, duz, istiot vurulub yaxşıca qarışdırılır. Qiymədən əl ilə uzunsov lülə kababkar düzəldilir, qızmış tavada az miqdarda yağda qızardılır. Ayrıca tavada çoxlu yağda soğan-ça qovurur, qızarmış lülələri soğançanın üstünə yığır, taxta qaşıqla yavaş-yavaş qarışdırırıq. Sonra kasaya 1 ç\qasığı şəkər tozu, 1 ç\qasığı üzüm sirkəsi, bir az da qaynar su əlavə edib qarışdırır, yeməyin üstünə tökür, vam istilikdə 10 dəqiqə bişiririk. Sirkə-şirəli lüləni, adından da göründüyü kimi oddan bir az şirəli götürür və tavada isti-isti süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 600 qr. qoyun əti, 4 əd. kartof, 100 qr. ərinmiş yağ, 2 ç\qasığı şəkər tozu, 2 x\qasığı üzüm sirkəsi, tama görə duz, istiot.

Qeyd: Ayrıca doğranmış baş soğan verilir.



Balıq xörəkləri



1. Qızardılmış kür qızılbalığı

Bu, çox nadir balıq növüdür. Dadı və ətri bütün balıqlardan seçilir. Əti qızılı rəngə çalır. Təzə qızıl balıq təmizlənir, uzunsov, fal-fal 80-100 qramlıq tikələrə doğranır, üzərinə duz, istiot vurulur. Unla hər iki tərəfi urvalanıb, azacıq bitki yağı vurulmuş qızğın tavada ehmalca qızardılır. Bu balıq yağlı və zərif olduğuna görə elə etmək lazımdır ki, tavaya yapışmasın.

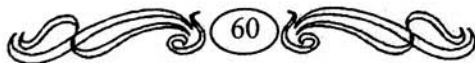
Süfrəyə veriləndə doğranmış baş soğan, limon, göyərti ilə bəzədilir. Ayrıca qabda narşərab verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. qızıl balıq, 20 qr. bitki yağı, 30 qr. un, bir baş soğan, 1 əd limon, 20 qr. göyərti, 2 ç/qaşığı narşərab, tama görə duz, istiot

2. Qızardılmış xəşəm balığı

Balığın pullarını təmizləyir, başını və quyruğunu kəsir, içalatını çıxarır, yaxşıca yuyur, ya bütöv halda, ya da ortadan uzununa bölüb parçalara doğrayırıq. Sonra duz, istiot vurur, una batırıb tavada qızğın yağda üzü qırmızı qabıq bağlayana qədər qızardırıq. Süfrəyə verəndə, qızardılmış balığı nimçəyə yığıb yağını üstünə gəzdirir, göyərti ilə bəzəyirik. Ayrıca qabda narşərab verilir.

Ərzaqlar: 1 kq balıq, 30 qr. un, 50 qr. bitki yağı, 50 qr. göy soğan, 1 x/qaşığı narşərab, tama görə duz, istiot.



3. Suda bişirilmiş suf balığı

Təmizlənilib, yuyulmuş balığı bütöv ya da ki, parçalara bölünmüş halda adi qazana və ya uzunsov balıq qazanına qoyur, üzərinə doğranmış yerkökü, soğan, kərəviz, dəfnə yarpağı və sirkə tökür, duz, istiot vurub soyuq su əlavə edirik. Balığın üstü su ilə örtülməlidir. Sonra 10-15 dəqiqə bişiririk. Hazır balığı süfrəyə verərkən kəfkirlə qazandan çıxarır, uzunsov nimçələrə qoyur, ayrıca bişmiş kartof, limon və cəfəri göyü ilə bəzəyirik. Yanında zövqə görə pomidor mətindən hazırlanmış sous və ya narşərab verilir.

Qarnir üçün: 500 qr. kartof, 1 əd limon, 1 dəstə cəfəri göyü.

Ərzaqlar: 1 kq balıq (1 ədəd), 50 qr. göy soğan, 50 qr. yerkökü, 50 qr. kərəviz, 1 əd dəfnə yarpağı, 25 qr. sirkə, tama görə duz, istiot.

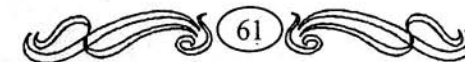
4. Qızardılmış farel (şamayı) balığı

Hazırlanmış farel balığını qurulayır, duz, istiot vurub unla urvalayır, qızğın yağda hər iki üzünü qızardırıq. Hazır balığı nimçələrə yığır, üzərinə limon şirəsi və ya sirkə əlavə edirik. Xırda doğranmış cəfəri göyü səpir, yanına bişmiş kartof düzür, üzərinə öz yağından tökülür. Limon dilimləri ilə bəzəyirik.

Ərzaqlar: 1 kq balıq (1 ədəd), 500 qr. kərə yağı, 50 qr. un, 500 qr. kartof, 1 əd limon, 30 qr. cəfəri göyü, tama görə duz, istiot.

5. Balıq küküsü

Duru balığı buxarda və ya azacıq suda qazanın dibinə qoyur, üzərinə nimçə örtür, bişiririk, Sonra dərisini soyub, sümüklərini çıxarıyıq. Doğranmış baş soğanı yağda qızardır,



tavada hazırladığımız balığın üstünə tökürük. Ayrıca qabda yumurtaları sındırır, üzərinə un və narın doğranmış nanə əlavə edib çalırıq. Sonra balığın üstünə tökür, ağzını örtür, qızdırıcı sobada bişiririk.

Süfrəyə verəndə üstünə doğranmış keşniş səpirik.

Ərzaqlar: 500 qr. pullu quru balıq, 40 qr. ərinmiş yağ, 2 əd baş soğan, 2 x/qasığı buğda unu, 3 əd yumurta, 10 qr. nanə, 20qr. keşniş.

6. Təndirdə bişmiş çəki balığı

Çəki (sazan) balığının, içi təmizlənir, içinə alça turşusu, duz, istiot vurulur, başı ilə ayağı qövs şəklində bağlanır, isti təndirdə bişirilir. Süfrəyə verdikdə bütöv halda nimçəyə qoyulur, halqavarı doğranmış baş soğan və limon dilimləri ilə bəzədilir, üzərinə cəfəri göyərtisi səpilir.

Ərzaqlar: 1 əd iri çəki balığı, 20 qr. alça turşusu, 2 əd baş soğan, 1 əd limon, 50 qr. cəfəri göyü, tama görə duz, istiot.



Kabablar

1. Tikə kabab

Ərkək quzu və ya cavan qoyun ətinin bel və arxa qabırğa hissəsini 10-15 sm.uzunluğunda, hərəsi 40-50 qr. olan tikələrə doğrayırıq. Duz,istiot vurur, xırda doğranmış baş soğan, azacıq lumu şirəsi əlavə edib, yaxşıca qarışdırırıq, sərin yerdə, emallı qabda 2-3 saat saxlayırlar. Sonra paslanmayan metaldan olan şişlərin hər birinə təxminən 3-4 parça ət keçirirlər. Mənzəldə köz üzərində tədricən çevirməklə hər tərəfini bərabər dərəcədə qızadırlar. Çalışmaq lazımdır ki, kabab qızardarkən yanmasın. Bunun üçün alovlu kömürü ya yelləyib söndürmək, ya da üzərinə duzlu su səpmək lazımdır.

Hazır kabab isti-isti süfrəyə verilir. Nimçəyə yığanda yanına xırda doğranmış baş soğan və göyərti, sumaq və limon dilimləri ilə bəzəyirlər. Yay vaxtı süfrəyə şişdə qızardılmış bütöv pomidor da verilir. Kababın yanında həmçinin təzə və duza qoyulmuş tərəvəzlərdən salatlar, təndir çörəyi və ya lavaş qoyulur. Ayrıca qabda təbii nar şirəsi və yaxud narşərab verilir.

Ərzaqlar: 1 kq qoyun ətinin bel hissəsi (sümüklü), 2 əd baş soğan, 1 əd limon, 4 əd pomidor, 10 qr. sumax, 20 qr. göyərti, tama görə duz, istiot.

2. Tas kababı

Yağlı, sümüklü qoyun ətinə yuyur, 30-40 sm ölçüdə tikələrə bölürük. Sonra baş soğanı halqa-halqa doğrayır, duz,

istiot, sarıkök, çoxlu sumaq vurub ətlə qarışdırırıq. Bu qarışığa yarım stəkan su töküb dərin tavada vam odda bişiririk. Ət bişənə yaxın təmizlənmiş şabalıdı onun üzərinə tökür və qarışdırırıq. Şabalıd bişəndə xörəyin hazır olmasını təyin edirik.

İsti xörəyi nimçəyə çəkir, üzərinə xırda doğranmış göyərti səpir və süfrəyə veririk.

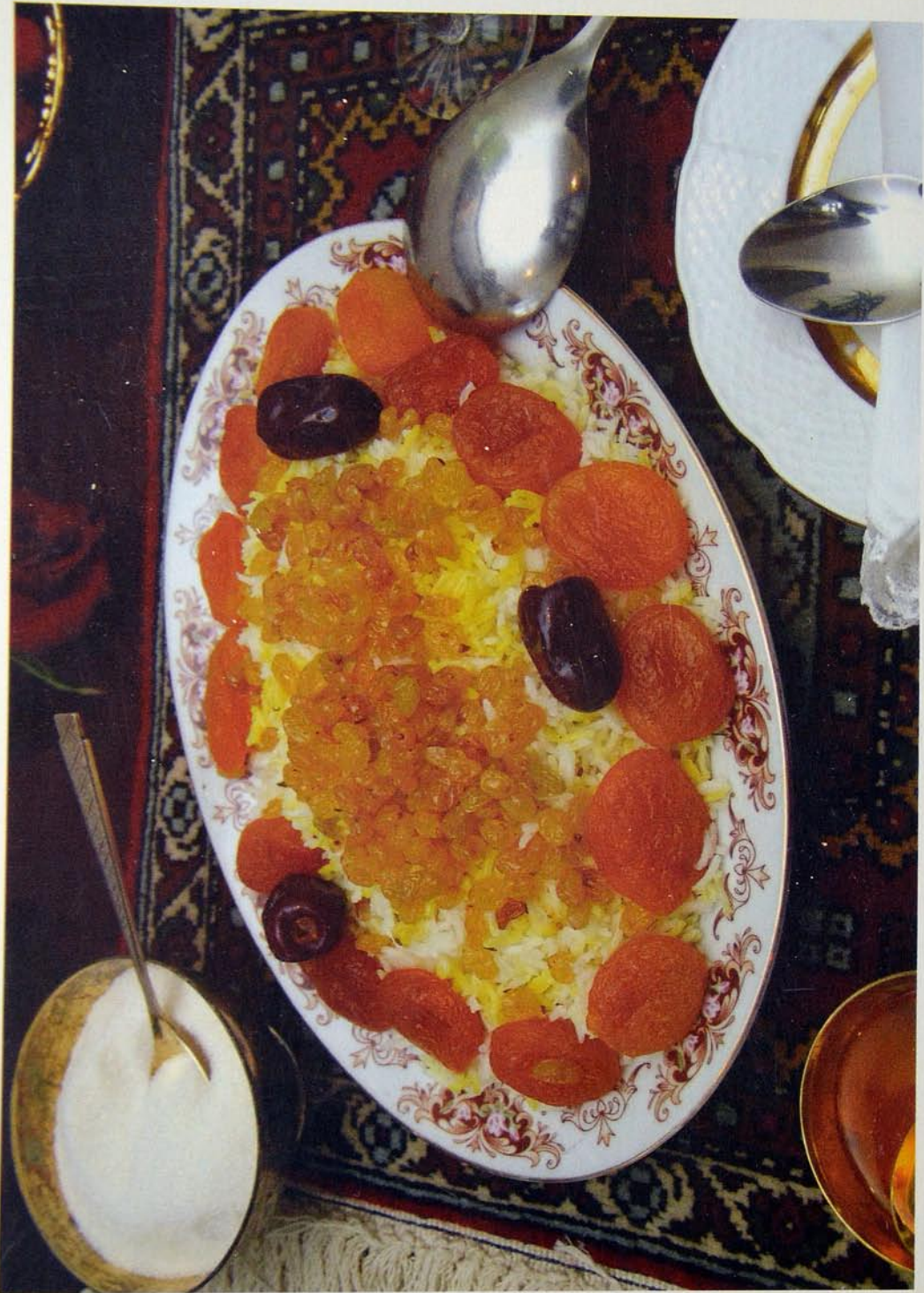
Ərzaqlar: 500 qr. sümüklü qoyun əti, 4 əd baş soğan, 20 qr. sumax, 1 çimdik sarıkök, 100 qr. şabalıd, tama görə duz, istiot.

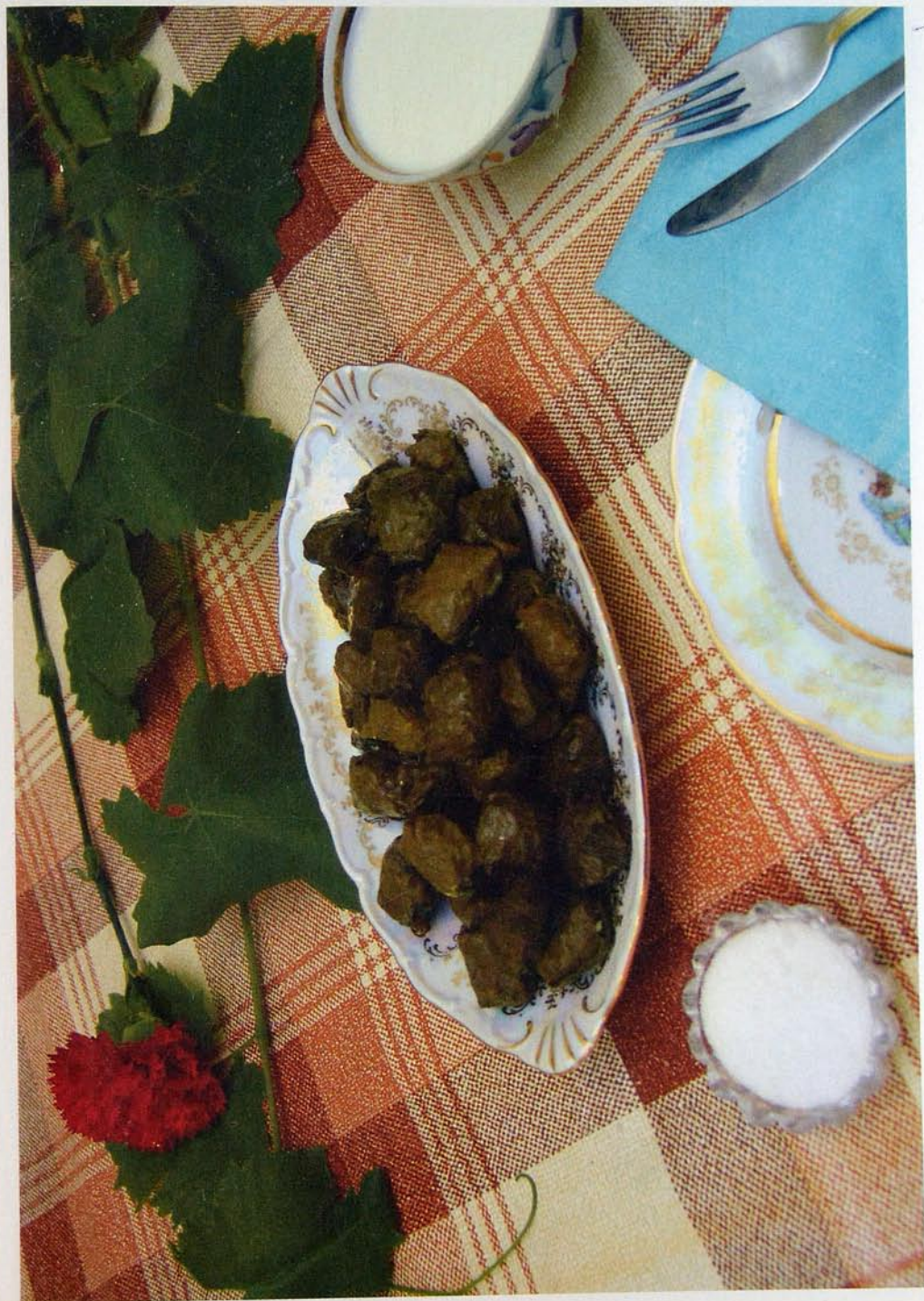
3.Lülə-kabab

Yağlı erkək qoyun, yaxud dana ətinə azacıq quyuq, soğan, duz, istiot vurub ət maşınından keçirirlər. Hazır farşın yarısını ikinci dəfə maşından keçirir, soyuq su əlavə edib o biri yarısı ilə yaxşıca qarışdırır, farşı əlin qırağı ilə döyəcləyirlər. Bir müddət soyuducuda saxlayırlar ki, farş bir az bərkisin. Sonra farşı balaca hissələrə ayırır, əli sulayaraq hər şişdə üç ədəd olmaqla 8-10 sm. uzunluğunda lülə formasına salır, manqalda közərmiş kömürün odunda üzü qabıq bağlayana qədər qızardır, sonra o biri üzünü çevirirlər. Manqalda od alovlu olmamalıdır. Lülə-kabab qızardıqda onu şişdən çıxarır, isti-isti nimçələrə çəkir, üzərinə doğranmış baş soğan və şişdə bişirilmiş pomidor qoyulur. Lülə-kabab adətən, lavaşla yeyilir. Süfrəyə yanında ayrıca narşərab verilir.

Ərzaqlar: 1 kq qoyun və ya mal əti, 50 qr. quyuq, 3 əd baş soğan, 10 qr. sumax, 1 x/qaşığı narşərab, 4 əd pomidor, 20 qr. göyərti, tama görə duz, istiot.









4. Qazan-kabab

Qazan kababı üçün erkək qoyun ətinin bel, qabırğa və ya bud əti götürülür. Əti 35-45 qramlıq dördkünc parçalara bölürlər. Baş soğanı nazik, halqa şəklində doğrayırlar, ət və soğanı xüsusi dayaz qazanda azacıq ərinmiş yağla tez-tez qarışdıraraq qarışdırma pörtürlər. Sonra duz, istiot vurur, qazanın qapağını örtüb vaxtında qaynadırlar. Elə etmək lazımdır ki, ət yanmasın. Bir müddət bişdikdən sonra üzərinə zəfəranlı su əlavə edirlər. Kabab bişən zaman suyu çox çəkilərsə, üzərinə azacıq qaynar su əlavə etmək olar. Kababın hazır olması üçün su tam çəkilməlidir, ətin şirəsi qalmalıdır. Qazan kababı qızardıqda onu nimçəyə çəkir, üstünə nar dənələri və göyərti səpirlər. Qazan kababının yanında süfrəyə duzlu xiyar və limon dilimləri verilir.

Ərzaqlar: 1 kq qoyun əti (bel və ya qabırğa hissəsi) 50 qr. ərinmiş yağ, 2 əd baş soğan, azacıq zəfəran suyu, 30 qr. keşniş və ya şüyüd, yarım əd. nar, yarım ədəd limon, tama görə duz, istiot.

5. Tava-kabab

Yumşaq qoyun ətinə duz, istiot vurur, soğan qatıb ət maşınından keçirir, farşı yaxşıca qarışdırırlar. Sonra bu ətdən hər paya 2-3 ədəd olmaqla girdə tava kababı düzəldir, kiçik tavada (yaxşı olar ki, paylıq tavalarda) ərinmiş yağda hər iki üzünü qızdırırlar. Tava kababı hazır olduqda üstünə çalınmış çiy yumurta vurur, tam bişirirlər. Hazır xörəyin üstünə, doğranmış keşniş və göy soğan səpir, yanında ayrıca sumaq verirlər. Adətən, tava kababı bir paylıq tavalarda bişirilir və həmin qabda da nimçəyə qoyularaq süfrəyə verilir.



Ərzaqlar: 500 qr. qoyun əti, 2 əd. baş soğan, 50 qr. ərinmiş yağ, 4 əd yumurta, 1 ç/qaşığı sumax, tama görə duz, istiot.

6. Ciyər kababı

*L*oyun və dana ciyərini 2sm qalınlığında dördkünc şəkildə doğrayırıq. Ayrıca erkək qoyunun quyruğundan yastı tikələr kəsir, duz, istiot vururuq. Ciyərləri quyruqla birgə növbəli şəkildə şişə keçiririk. Elə edirik ki, bir şişdə üç ciyər, üç quyruq olsun. Sonra kababı manqalda qaynar köz üzərində tüstüsüz və aloysuz qızardırıq. Hazır kababı süfrəyə doğranmış soğan və qızardılmış pomidorla veririk.

Ərzaqlar: 800qr. qara ciyər, 200qr. quyruq, bir baş soğan, 4əd pomidor, tama görə duz, istiot

7. Toyuq kababı

*O*rta çəkiddə yağlı toyuğu təmizləyib yuyur, 30-40 qramlıq parçalara doğrayırıq. Sonra duz, istiot vurub üzərinə azacıq zeytun yağı çəkirik. Manqalda köz üzərində hər iki tərəfini qızardırıq. Süfrəyə toyuq kababının yanında doğranmış göy soğan, duzlu xiyar və limon dilimləri veririk.

Ərzaqlar: 1 kq toyuq, 20 qr. bitki yağı, yarım əd. limon, 50 qr. göy soğan, 50 qr. duzlu xiyar, tama görə duz, istiot.

8. Tərəvəzlərdən kabab

*L*abıqlı badımcanı yuyur, dumasını-saplağını kəsib uzununa yarıırıq. İçərisini duzlayır, ora nazik, uzun doğranmış qoyun quyruğu doldururuq. Ayrıca suda yarı bişmiş orta ölçülü kartofu şişə çəkirik. Sonra badımcanı, bütöv duması



qopmuş pomidoru, qırmızı şirin uzun bibəri şişə keçirir, manqalda, köz üstündə qızardırıq. Nimçədə birlikdə süfrəyə veririk. Bunlar süfrəyə ət kababları ilə birlikdə də verilə bilər.

Ərzaqlar: 1 kq. badımcan, 200 qr. qoyun quyruğu, 4 əd. kartof, 4 əd. pomidor, 4 əd. bibər, duz, istiot tama görə.

9. Nərə balığı kababı

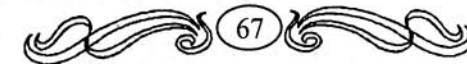
*T*əzə nərə balığını qaynar su ilə təmizləyir, ortasından ağ onurğa damarını çıxarır, 50-60 qramlıq uzunsov tikələrə doğrayırıq. Duz və istiot vurub şişlərə çəkir, üzərinə azacıq pomidor məti vurur (qırmızımtıl olması üçün) sonra manqalda qızgın kömürün üstündə hər iki tərəfini çevirməklə 8-10 dəqiqə qızardırıq. Süfrəyə verərkən balığın yanında doğranmış soğan, limon, duza qoyulmuş zeytun və ayrıca qabda narşərab veririk

Ərzaqlar: 800 qr. nərə balığı, 2 əd. baş soğan, 1ədəd limon, 40 qr. zeytun (duza qoyulmuş), 5 qr. pomidor məti (tomat), 20 qr. narşərab, tama görə duz, istiot.

10. Uzunburun balıq kababı

*U*zunburun balığı qaynar suda təmizləyir, üst sümüklərini kəsir, bel damarını çıxarır, bərabər hissələrə bölüb duz, istiot vururuq. Balığı hər paya 2 parça olmaqla şişlərə çəkir, üzərinə günəbaxan yağı sürtür, aloysuz kömür üzərində çevirərək 7-8 dəqiqə qızardırıq. Hazır kababı nimçələrə çəkir, yanında doğranmış baş soğan, yaxud göy soğan, dilimlənmiş pomidor, limon, ya da narşərab veririk.

Ərzaqlar: 600 qr. balıq, 30 qr. bitki yağı, 4 əd. pomidor, 1 əd. baş soğan, yarım əd limon, 1 x/qaşığı narşərab, tama görə duz, istiot.



Tərəvəz xörəkləri

1. Pencər qovurması (yabanı göyərti)

Pencəri təmizləyir, soyuq suda yuyur, köklərini kəsir, qaynar suda pörtür, aşızəndə soyuduruq. Sonra taxta üzərində iri bıçaqla xırda-xırda doğrayır, üzərinə doğranmış göy soğan, kəvər əlavə edir, duz, istiot vurub ərinmiş yağda qovururuq. Üzərinə yumurta çalır, tavanın qapağını örtüb bişiririk. Yumurta bərkiyəndə pencər qovurması hazır olur.

Xörəyi nimçələrə çəkir, üstünə azacıq qatıq töküüb süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 500 qr. pencər, 50 qr. göy soğan, 50 qr. kəvər, 100 qr. ərinmiş yağ, 4 əd. yumurta, 200 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

2. Kartof qızartması pendirlə

Kartofu qabıqlı, külləmə bişirir, sonra qabığını təmizləyib xırda kub şəklində doğrayırıq. Yağ sürtülmüş tavaya tökür, üzərinə bir parça kərə yağı qoyuruq. Sonra üstünə ovulmuş ağ pendir (brinza) səpir qızdırıcı şkafta 5-10 dəqiqə qızardırıq.

Ərzaqlar: 500 qr. kartof, 100 qr. kərə yağı 150 qr. ağ pendir, 30 qr. keşniş.

3. Balqabaqla lobyə bişməsi

Duru lobyənin şişməsi üçün onu axşamdan, yaxud 5-6 saat qabaq soyuq suda islağa qoyurlar. Sonra duzsuz suda

bişirir, süzgəcdən süzülür. Balqabağı təmizləyir, dördkünc formada xırda-xırda doğrayır, yağda bişirirlər. Bişənə yaxın üzərinə soğança əlavə edirlər. Tavadakı balqabaq hazır olanda isladılmış quru alça, bişmiş lobyəni əlavə edir, şəkər, darçın, duz, istiot səpib tam bişirirlər.

Hazır xörəyi süfrəyə verəndə üzərinə azacıq yağ çəkirlər.

Ərzaqlar: 400 qr. balqabaq, 50 qr. lobyə, 50 qr. ərinmiş kərə yağı, 2 baş soğan, 10 əd. alça qurusu, 20 qr. şəkər kirşanı, 1 çimdik darçın, tama görə duz.

4. Kartof kotleti

Yuyulub təmizlənmiş kartofu suda tam bişirir, suyunu süzüb azacıq quruduruq. Sonra əzişdirir, ya da ət maşınından keçirir, üzərinə yumurta əlavə edir, duz vurur, yaxşıca qarışdırıb kotlet formasına salırıq. Unla urvalayıb tezliklə ərinmiş yağda qızardırıq.

Hazır kotletləri hər paya 2 əd. olmaqla nimçələrə yığır, üzərinə yağ tökür və süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 1 kq. kartof, 2 əd. yumurta, 40 qr. un, 100 qr. yağ.

5. Göy lobyə çığırtması

Sıyrımsız göy lobyəni soyuq suda yuyur, hər iki başını kəsir, xırda-xırda 2 sm. qalınlığında doğrayır, azacıq suda pörtürlər. Baş soğanı xırda doğrayıb, ərinmiş yağda qovurur, pörtülmüş lobyəni əlavə edir, bir müddət bişirirlər. Lobyə hazır olana yaxın duz, istiot vurur, yumurta çalır. Tavanın qapağını örtür, tam bişirirlər.

Süfrəyə verərkən üstünə öz yağından süzür, darçın və xırda doğranmış keşniş səpirlər. Yanında piyalədə qatıq da verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. göy lobya, 4 əd. yumurta, 100 qr. ərinmiş yağ, 2 baş soğan, 1 çimdik darçın, tama görə duz, istiot.

6. Quru lobya şirfilli

*İ*ri quru lobyanı axşamdan soyuq suda isladır, az miqdarda duzsuz suda tam bişirirlər. Sonra öz suyu ilə əzir, süzgəcdən keçirir, üzərinə döyülmüş qoz ləpəsi əlavə edir, duz, istiot vurub yaxşıca qarışdırırlar.

Süfrəyə verəndə üzərinə kərə yağı əlavə edir, azacıq darçın səpirlər.

Ərzaqlar: 300 qr. quru lobya, 100 qr. qoz ləpəsi, 100 qr. kərə yağı. 1 çimdik darçın, tama görə duz, istiot.

7. Balqabaq qaysı ilə

*B*alqabağın qabığını soyur, tumlarını təmizləyir, dörd-künc şəkildə doğrayır, yağda azacıq bişirir, üzərinə xama əlavə edib pörtürlər.

Qaysını yuyur, şişməsi üçün bir müddət suda saxlayır, sonra az miqdarda suda bişirir, üzərinə şəkər tozu və un əlavə edərək əzişdirirlər. Hazır qaysı kütləsini balqabaqla qarışdırır, yenidən bir buğum qaynadırırlar. Sonra nimçəyə çəkir, üzərinə kərə yağı və darçın səpir, qaysı ilə bəzəyirlər. Süfrəyə qaynar halda verirlər.

Ərzaqlar: 300 qr. balqabaq, 100 qr. qaysı, 50 qr. kərə yağı, 1x/qaşığı un, 1x/qaşığı şəkər, 1 çimdik darçın, 100 qr. xama.

Plovlar (aşlar)

*P*lovlar, əsasən düyüdən bişirilən, dənəvər halında bir sıra qaralar, xuruşlar, ədviyyələr və s. əlavə etməklə xüsusi texnoloji qaydada hazırlanan milli Azərbaycan xörəkləridir.

Düyü xörəkləri ölkəmizdə çəltik əkilən bölgələrdə daha mühüm yer tutur. Belə ki, Astara-Lənkəran, Şəki-Zaqatala zonalarının əhalisi düyü xörəklərinə və plova daha çox müraciət edirlər.

Hazırlanma üsullarına görə plovu iki qrupa ayırmaq olar: süzmə, dəmyə və ya daşdırma. Bəzi plovlar mürəkkəb üsullarla hazırlanır. Belə ki, düyünü dəmə qoyanda xuruşu çiy və yaxud bişmiş halda qazanın dibinə yığır, üzərini müəyyən qabla örtür, düyünü tökürlər.

Plov bişirmək üçün uzunsov, parlaq, şüşəvari "Sədri," "Akulə", "Xan" və buna uyğun keyfiyyətli düyülərin seçilməsi tövsiyə edilir. Xalis plov bişirmək üçün düyünü arıtladıqdan sonra ilıq duzlu suda 2-3 saat islatmaq lazım gəlir. İslanma nəticəsində düyünün dənələri nisbətən şişir, üzərində olan zərif kraxmal çıxır və o, eyni bərabərdə suda bişmək xassəsi kəsb edir. Bundan sonra islanmış düyünü bir daha ilıq su ilə yuyurlar. Bir kiloqram düyüə 5 litr su və 50 qram duz götürülür. Düyünü iri mis və paslanmayan poladdan hazırlanmış qazanda bişirmək məsləhət görülür. Düyünü qaynayan suya tökür, kəfkiqlə qarışdıraraq təxminən 10-12 dəqiqə qaynadır, yarıbişmiş olduqda (düyünün növündən, odun, suyun miqdarından, istiliyindən asılıdır) aşızənə töküb süzür. Bəzən süzölmüş düyünün üstünə ilıq su gəzdirirlər ki, həlimi

getsin. Ancaq bu üsul müasir pardaqlanmış şüşəvari, uzunsov düyülərə şamil edilmir.

Plovun qazmağını hazırlamaq üçün (Şəkisayağı) qazanın dibini yağlayır, azacıq qızdırır, ayrıca qabda süzölmüş düyü-dən bir az hissə götürür, ona qatıq, yumurta, zəfəran, cirə, keşniş toxumu (döyölmüş), əlavə edib yaxşıca qarışdırır qaynar yağlanmış aş qazanının dibinə tökür, qaşıqla və ya kəfkirlə bərabər yayırlar. Sonra aş qazanını odun üstündə azacıq qızdırıb süzölmüş düyünü kəfkirlə hissə-hissə təpəcik formasında qazana yığır, üzərinə zəfəran suyu səpir, zirə tökür, plovun üzərinə azacıq ərinmiş kərə yağı gəzdirirlər. Plov 1,5 saat zəif odda dəmdə qalmalıdır. Plov odun üstündən götüröündən sonra 5-10 dəqiqə yer dəmində qalır. Bu zaman qapağını açaraq ondakı buxar suyunu kənara tökmək lazımdır. Hazır plov süfrəyə veriləndə düyünü təpəcik şəklində nimçəyə çəkir, yanına qazmaq və xuruşu qoyulur, üzərinə ərinmiş qaynar kərə yağı səpilir.

Yaxşı dəm almış plov dənəvər, elastik və ətirli olmalıdır.

Azərbaycan xalqında plov xörəyinə böyük pərəstiş var. Məclislərdə plov həmişə bütün xörəklərdən sonra verilir. Hətta plovun şəninə mahnılar da oxunur.

Azərbaycan mətbəxində plovun yüzdən çox növü var. Biz bu kitabda sizi 20 plov növü ilə tanış edəcəyik.

Qeyd: Bütün plovların bişirilməsi və qazmağın düzəldilməsi əvvəlki səhifədə göstərilmişdir.

1. Qiymə plov

*Q*oyun ətinin tikələrini yuyur, xırda-xırda doğrayır, duz, istiot vurur, baş soğanla birgə ya ət maşınının iri gözündən keçirir, ya da qiyməkeşlə döyürük. Sonra yağda qovurur, üzərinə təmizlənilib yuyulmuş kişmiş və zoğal axtası əlavə edirik. Şabalıdın başını kəsir, duzlu suda bişirib qabığından



təmizləyir, xırda doğrayıb qızardılmış qiymənin üzərinə tökür, zəfəran və darçın vururuq. Sonra yaxşıca qarışdırır, qazanın qapağını örtüb 10 dəqiqə vamlə bişiririk.

Hazır plovu təpəcik şəklində nimçəyə yığır, üzərinə azacıq ərinmiş kərə yağı gəzdirir, qazmaq qoyulur, qiymə isə şirəsi ilə yanına tökülür və süfrəyə ayrıca çuxur nimçələrdə verilir.

Ərzaqlar: 600 qr. yumşaq qoyun əti, 300 qr. düyü, 50 qr. ərinmiş yağ, 40 qr. kişmiş, 30 qr. zoğal axtası, 2 baş soğan, 100 qr. şabalıd, 1 çimdik darçın, 0,5 qr. zəfəran, tama görə duz, istiot.

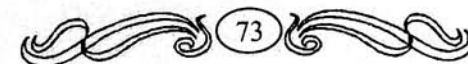
2. Turşu qovurma plov

*Q*oyun ətinin yumşaq hissəsindən 20-25 qramlıq tikələr doğrayır, duz, istiot vurur, dayaz qazanda azacıq ərinmiş yağda qovurur, bir qədər bulyon, yaxud qaynar su töküb vamlə istilikdə bişiririk. Suyu çəkilənə yaxın ayrıca hazırlanmış soğançaya əlavə edib qarışdırır, bir müddət də bişiririk. Bişənə yaxın yuyulmuş albuxara və alça qurusu, azacıq zəncəfil əlavə edirik. Xuruş hazır olandan sonra zəfəranlı plovu nimçələrə çəkir, qazmaq bəzəyirik. Turşu qovurma xuruşunu isə ayrıca çuxur qabda süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 500 qr. qoyun əti, 500 qr. düyü, 2 əd. baş soğan, 30 qr. albuxara, 20 əd. alça qurusu, 1 çimdik zəncəfil, 100 qr. ərinmiş yağ, 0,5 qr. zəfəran, 1 çimdik keşniş toxumu qazmağa, tama görə duz, istiot.

3. Balqabaqla lobyalı aş

*B*alqabağın qabığını soyub, içini təmizləyir, uzun-uzun kəsib dördkunc formada 3-4 sm enində nazik təbəqələrə doğrayır, bir az soyuq su töküb bişiririk. Balqabaq öz suyunu



da buraxır. Bişmiş balqabağı süzgəcdən süzür, onun suyuna duzlu su əlavə edir və aşın düyüsünü bişiririk. Ayrıca tavada döyülmüş qoz ləpəsini ərinmiş yağda qovurur, içinə qabaqcadan isladılıb bişirilmiş lobya qatırıq. Balqabağın üzərinə darçın səpir, qazmaqdan sonra aşın altına döşəyir, üstünə bir az düyü tökür, sonra qoz ləpəsini lobya ilə birgə səpir, qat-qat düyü tökür, aşı dəmə qoyuruq. Sonra aşı nimçələrə çəkir, qazmaq qoyur, yanında şəkər kirşanı süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 200 qr. balqabaq, 300 qr. düyü, 100 qr. ərinmiş kərə yağı, 40 qr. şəkər kirşanı, 100 qr. qoz ləpəsi, 100 qr. quru lobya, yarım qr. zəfəran, 1 çlqaşığı darçın, tama görə duz.

4. Adi südlü aş

Düyünü arıdıb yuyur, azacıq suda bişirir, üzərinə süd tökür, qaynadaraq arabir qarışdırırıq. Sonra bir az duz, zəfəran vurur, qatılşana qədər qarışdırırıq, dəmə qoyuruq. Hazır aşın üzərinə kərə yağı, şəkər tozu, darçın və kişmiş tökürük.

Ərzaqlar: 400 qr. düyü, 3 stəkan süd, yarım qr. zəfəran, 50 qr. kərə yağı, 50 qr. şəkər kirşanı, 1 çimdik darçın, 500 qr. kişmiş.

5. Qatıqlı aş

Təmizlənmiş buğdanı yuyub həvəngdəstədə, döyür, soyuq duzlu suya töküb bişiririk. Bişənə yaxın bir az islanmış düyü əlavə edirik. Sonra aş bişib suyunu çəkənə yaxın üzərinə ərinmiş kərə yağı tökür, zəif odda dəmə qoyuruq. Ayrıca qabda qatığı çalır, ona doğranmış şüyüd, təzə nanə, döyülmüş sarımsaq əlavə edib qarışdırırıq.

Hazır aşın üstünə çalınmış qatıq töküb yeyərlər. Xörək süfrəyə çuxur nimçələrdə və ya kasalarda verilir.

Ərzaqlar: 200 qr. buğda, 60 qr. düyü, 100 qr. kərə yağı, 200 qr. qatıq, 30 qr. şüyüd, 20 qr. nanə, 2 diş sarımsaq, tama görə duz.

6. Axtaçilov

Sümüksüz qoyun ətinə xırda-xırda doğrayır, duz, istiot vurub suda azacıq pörtür, sonra soğança və zoğal axtasının bir hissəsini əlavə edib hazır olana qədər bişiririk. Düyünü ayrı qazanda azacıq duzlu suda qaynadır, bişənə yaxın qalan zoğal axtasını töküb qarışdırırıq. Düyü suyunu çəkib qatılşanda ət xuruşunun bir hissəsini əlavə edir, azacıq zirə səpir, üstünü çuxur nimçə ilə örtür, qazanın qapağını qoyub bir müddət dəmə saxlayırıq. Plov hazır olanda düyünü nimçəyə yığır, üstünə qaynar kərə yağı tökürük. Ətlə zoğal axtasını isə ayrıca çuxur nimçələrdə süfrəyə veririk. Bu çilovun qeyri-adi qırmızı-çəhrayi rəngi, turşməzə dadı olur.

Ərzaqlar: 500 qr. düyü, 400 qr. yumşaq qoyun əti, 100 qr. ərinmiş kərə yağı, 2 baş soğan, 50 qr. axta zoğal, 1 çlqaşığı zirə, tama görə duz, istiot.

7. Çoban aşı

Sümüklü, yağlı qoyun ətinə orta ölçüdə 40-45 qramlıq tikələrə doğrayır, yuyub azacıq duzlu suda bişiririk. Sonra suyunu süzür, qabaqcadan isladılmış düyünü bu suda qaynadır. Düyü bişənə yaxın pörtülmüş qoyun ətinə və soğançanı əlavə edir, hazır olana qədər dəmə qoyuruq.

Hazır aşın üstünə ərinmiş kərə yağı əlavə edir, süfrəyə veririk. Yanında ayrı-qabda qatıq qoyulur.

Ərzaqlar: 500 qr. sümüklü erkək qoyun əti, 300 qr. düyü, 100 qr. ərinmiş yağ, 2 baş soğan, 100 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

8. Buğda aşı

Buğdanı təmizləyir, yuyur, yaş halda həvəngdəstədə döyür, qazanda soyuq suda bişiririk. Sonra duz vurur, suyu azalanda yenidən qaynanmış su əlavə edir, bir müddət də qaynadırıq. Buğda bişənə yaxın düyü əlavə edir, (1kq buğdaya, 200 qr. düyü hesabı ilə) və dəmə qoyuruq.

Hazır aşı nimçəyə çəkir, üzərinə qaynar ərinmiş kərə yağı tökür, darçın və şəkər tozu səpirik.

Ərzaqlar: 500 qr. buğda, 100 qr. düyü, 100 qr. yağ, 1ç\qasığı darçın, 2 x\qasığı şəkər tozu, tama görə duz.

9. Şəki çığırtma plovu

Cücəni təmizləyib yuyur, azacıq suda yarı bişənə qədər qaynadırlar. Qazana baş soğan, limon duzu, duz, istiot atırlar. Sonra cücəni sudan çıxarıp, 50-60 qramlıq parçalara doğrayır, üzərinə darçın səpirirlər. Ayrıca qabda yumurtanı bişirib, qızarmış tikələrin üstünə tökür, zəfəran vurur, turş cücə suyunun yarısını əlavə edib qapağının örtürlər. Yumurta və cücələr turş bulyonda 5-6 dəqiqə vaxt istilikdə bişirirlər.

Adi qaydada plov süzüb dəmə qoyurlar. Süfrəyə verərkən plovu təcik şəklində nimçələrə yığıp, yanına çığırtma və üstünə qazmaq qoyurlar.

Yağ və çığırtmanın şirəsi ayrıca piyalədə süfrəyə verilir.

Ərzaqlar: 1 ədəd cücə, 400 qr. düyü, 100 qr. kərə yağı, 4 əd. yumurta, 1 baş soğan, 1 x\qasığı abqora, ya da 1 qr. lumu

duzu, yarım qr. zəfəran, 1 ç\qasığı darçın, tama görə duz, istiot.

Qeyd: Aşı süfrəyə verərkən 100 qr. yağda qızardılmış kişmiş səpilir.

10. Səbz qovurmalı plov

Cavan erkək ətinin bud və bel hissəsini 30-35 qramlıq tikələrə doğrayır, duz, istiot vurub azacıq ərinmiş yağda qovururlar. Üzərinə ayrıca hazırlanmış soğança, lumu duzu əlavə edirlər. Ət bişənə yaxın üzərinə xırda doğranmış, kəvər, keşniş, göy soğan, ispanaq əlavə edib yaxşıca qarışdırır, zəfəran suyu tökürlər. Bir müddət qaynadıqdan sonra xuruş hazır olur.

Ayrıca yuxarıdakı qayda ilə zəfəranlı, qazmaqlı plov hazırlanır. Düyü təcik şəklində nimçəyə çəkilir, üzərinə ərinmiş qaynar kərə yağı tökülür, süfrəyə verilir. Yanında çuxur nimçədə səbz qovurma qoyulur.

Ərzaqlar: 500 qr. cavan erkək quzu əti, 400 qr. düyü, 2 baş soğan, 100 qr. ərinmiş kərə yağı. 2 qr. lumu duzu (ətə vurmaq üçün), 300 qr. göyərti (müxtəlif), yarım qr. zəfəran, tama görə duz, istiot.

11. Şüyüd plov

Doyun ətini və erkək qoyun quyruqlarını iri parçalara doğrayıb bişirir, üzərinə bir əd. baş soğan, alça turşusu, duz, istiot əlavə edirlər. Şüyüdü doğrayıb düyü qaynayandan sonra qazana tökür, qarışdırır, 5-6 dəqiqə bişdikdən sonra süzülür. Plovu dəmə qoyarkən bişmiş əti qazmaqdan sonra yığıp, üzərinə zəfəran suyu tökür, yağda qovrulmuş kişmiş əlavə

edir, üstünü çuxur nimçə ilə örtürlər. Qalan düyünü üzərinə tökür, zəfəran çiləyib dəmə qoyurlar.

Hazır plov nimçələrə çəkilir, üzərinə bişirilən qoyun əti qoyulur, qazmaqla bəzənir və süfrəyə verilir. Yanında qaynar (ərinmiş) yağ qoyulur.

Ərzaqlar: 800 qr. yağlı erkək qoyun əti, 500 qr. şüyüd, 400 qr. düyü, 100 qr. kişmiş, 2 baş soğan, 15 qr. alça turşusu, yarım qr. zəfəran, 100 qr. ərinmiş yağ, 100 qr. quyruq, 1 çimdik darçın, tama görə duz, istiot.

12. Paxlalı şüyüd plov

Paxlanın üst qabığını çıxarır, tumlarını pərdədən təmizləyirik. Düyünün bişməsinə 5-6 dəqiqə qalmış həm paxlanı, həm də doğranmış şüyüdü qazana əlavə edir, kəfkirlə qarışdırırıq.

Quyruqlu erkək ətinin iri tikələrini turşulu, duzlu suda bişiririk. Plovu dəmə qoyan zaman ətin üzərinə istiot və zəfəran səpirik. Əti qazmaqdan sonra qazanın dibinə yığır, üstünü çuxur nimçə ilə örtür, sonra düyünü tökürük, zirə, zəfəran səpib dəmə qoyuruq. Plov 1,5 saat dəmdə qalır.

Hazır plovu iri nimçələrə çəkir, üzərinə bişmiş qoyun əti, qazmaq düzür, yanlarını quru meyvə (xurma) ilə bəzəyirik. Üstünə ərinmiş kərə yağı töküb süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 500 qr. yağlı erkək qoyun əti (sümüksüz), 100 qr. quyruq, 400 qr. düyü, 100 qr. paxla ləpəsi (paxlanın içi), 50 qr. kərə yağı, 300 qr. şüyüd, 50 qr. xurma və ya qaysı, 10 qr. alça turşusu, 1 ç\qasığı darçın, 1 çimdik zirə, yarım qr. zəfəran, tama görə duz, istiot.

13. Kükü plov

Göyertini təmizləyib yuduqdan sonra xırda-xırda doğrayır, azacıq yağda qovurur, duz, istiot vururlar.

Sonra yarı qovrulmuş göyertini soyudur, üzərinə, yumurta çalaraq yaxşıca qarışdırır, hazır kütlənin hər iki üzünü ərinmiş yağda qızadırlar. Adi üsulla zəfəranlı plov hazırlayırlar.

Plovu nimçələrə çəkir, üzərinə paxlava formasında doğranmış kükü və qazmaq qoyur, ərinmiş yağ tökürlər. Süfrəyə yanında ayrıca qatıq verilir.

Ərzaqlar: 400 qr. düyü, 4 əd. yumurta, 100 qr. ərinmiş kərə yağı, 500 qr. müxtəlif göyertilər, 100 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

14. İçi doldurulmuş cücə plov

Cücəni təmizləyir, içəlatını çıxarır, tüklərini alovla ütüb yuyur, duzlayırıq. Kişmiş, qaysı, 1 çimdik darçın, axta zoğal və təmizlənmiş badamı ərinmiş yağda qovurur, cücənin içərisinə doldurur, üzərinə azacıq zəfəranlı su vururuq. Düyünü adi qaydada bişiririk. Cücəni qazmağın üstünə qoyur, üzərinə düyü tökür, zəfəranlı su səpir, qazanın qapağını örtərək zəif odda dəmə qoyuruq.

Plov hazır olanda nimçəyə çəkir, üzərinə doldurulmuş cücə və qazmaq qoyur, ərinmiş qaynar kərə yağı tökürük.

Ərzaqlar: 400 qr. düyü, 700 qr. cücə (1 əd), 100 qr. ərinmiş yağ, 100 qr. kişmiş, 50 qr. qaysı, 100 qr. badam, 30 qr. axta zoğal, 1 ç\qasığı darçın, yarım qr. zəfəran, tama görə duz.

15. Çiy döşəmə plov

*Q*uzu ətinə 50-60 qramlıq (sümüksüz) yastı tikələrə doğrayır, duz, istiot vururlar. Şabalıdı yarı bişirir, qabığını təmizləyir. Yuyulmuş qaysı qurusu ilə birlikdə azacıq yağda qızardırlar. Sonra qazanın dibinə yağ tökür, qazmaq əvəzinə dilim-dilim yastı doğranmış balqabaq düzülür. Onun üstünə çiy quzu ətinin tikələrini, qaysı-şabalıd qarışığını yerləşdirirlər. Adı qayda ilə süzölmüş düyünü onların üstünə tökür, zəfəran suyu çiləyib zirə səpirlər. Qazanın qapağını örtərək zəif od üzərində 1,5 -2 saat müddətində dəmə qoyurlar.

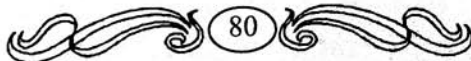
Xörək süfrəyə verilən zaman plov nimçələrə çəkilir, üzərinə ərinmiş kərə yağı tökülür, qaysı, şabalıd düzülür. Yanına bişmiş quzu əti, qazmaq əvəzinə isə balqabaq qoyulur.

Ərzaqlar: 500 qr. düyü, 400 qr. sümüksüz quzu əti, 100 qr. ərinmiş kərə yağı, 50 qr. qaysı, 100 qr. şabalıd, 100 qr. balqabaq, 1 çimdik zirə, yarım qr. zəfəran, tama görə duz, istiot.

16. Albalılı plov

*Q*oyun ətinə xırda-xırda doğrayır, duz, istiot vurub azacıq suda qaynadırlar. Sonra üzərinə yağda qovrulmuş baş soğan, darçın əlavə edir, bişənə yaxın isə tumu çıxardılmış albalı tökür, hazır olana qədər bişirirlər. Düyünü bişirib süzənə yaxın albalının yarısını qaynayan suya əlavə edib qarışdırır, sonra aşsüzəndən süzülür. Adı qaydada qazmaq düzəldir; üstünə bir az düyü və hazır axta qiyməsi tökür, çuxur nimçə ilə örtürlər. Yerdə qalan düyünü də üstünə töküb zirə əlavə edir, dəmə qoyurlar.

Süfrəyə düyünün yanında albalılı qiymə verirlər. Plovun üstünə qazmaq qoyur, kərə yağı tökülür. Plov açıq qırmızı rəngdə olur.



Ərzaqlar: 400 qr. düyü, 500 qr. erkək qoyun əti, 100 qr. ərinmiş yağ, 100 qr. soğan, 100 qr. albalı, 1 çimdik zirə, 1 çimdik darçın, tama görə duz, istiot.

17. Şəki südlü aşı

*D*üyünü təmizləyib yuyurlar. Bir stəkan düyüyə iki stəkan süd, bir stəkan su götürüb düyünü bişirir, azacıq duz atırlar. Sonra zəfəran töküb qarışdıraraq-qarışdıraraq gülab əlavə edirlər. Süd qatılşanda üstünə dəm qapağı örtür, qapağın üstünə 3-4 qat qalın dəsmal qoyur, yarım saat dəmdə saxlayırlar.

Hazır aşı nimçələrə çəkir, üzərinə qaynar kərə yağı tökür, yanlarını quru meyvə ilə bəzəyir, süfrəyə verirlər. Aşın yanında ayrıca lülə kabab qoyulur. Bəzən bu aşı şəkər tozu səpərək yeyirlər.

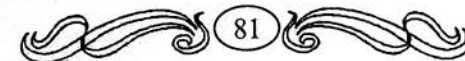
Ərzaqlar: 500 qr. düyü, yarım litr süd, 300 qr. su, 100 qr. kərə yağı, 100 qr. kişmiş, 50 qr. xurma, 3 x\qasığı gülab, 20 qr. şəkər tozu, yarım qr. zəfəran, tama görə duz.

Qeyd: lülə-kabab ayrıca ya tavada, ya da şışdə bişirilir.

18. Quru meyvəli şirin plov

*Q*uru meyvələri (kişmiş, qaysı, gavalı, xurma) yağda qovurur, üzərinə azacıq gülab tökülür. Düyüdən adi üsulla plov hazırlayırıq. Hazır plovu tərəcik formasında nimçəyə yığır, hazır quru meyvələri və qazmağı üstünə düzür, kərə yağı və şəkər tozu səpirik.

Ərzaqlar: 500 qr. düyü, 100 qr. yağ, 50 qr. kişmiş, 50 qr. qaysı, 50 qr. quru gavalı (albuxara), 50 qr. xurma, 30 qr. şəkər tozu, yarım qr. zəfəran, 2 x\qasığı gülab, tama görə duz.



19. Şəki gül-qənd plovu

*Q*əndi əsil qızılgüllə birgə həvəngdəstədə döyür, əzilmiş kütləni bankalara yığır, qapaqla bağlayıb günün altında 30-40 gün saxlayırlar. Sonra ayrıca qazanda düyünü süzür, zəfəranlı plovlu dəmə qoyurlar. Kişmiş qovurub üzərinə güləb səpirlər.

Plovu süfrəyə verəndə düyü tərəcik şəklində nimçəyə çəkilib, yanında qazmaq və qovrulmuş kişmiş, üzərinə isə gül-qənd qoyulur.

Ərzaqlar: 500 qr. düyü, 60 qr. ərinmiş yağ, 100 qr. gül-qənd, 50 qr. kişmiş, 2 ç\qasığı güləb, yarım qr. zəfəran, tama görə duz.

20. Əvəlikli aş

*A*siz hazırlanan əvəlik çilov çəkmə aşlar kimi bişirilir.

Bir stəkan düyüyə iki stəkan su tökürük. Quru əvəliyi təmiz yuyur, xırda-xırda doğrayır, kənara qoyuruq. Düyünü təmizləyib yuyur, duzlu suda bişiririk. Düyü bişənə yaxın üzərinə doğranmış əvəliyi əlavə edir, tez-tez qarışdırıb vam sitilikdə qaynadırıq. Düyü bişəndə suyu çəkilib. Sonra qazanın qapağını örtür, qapağın üstünə 3-4 qat qalın dəsmal qoyur və qıraqda yarım saat saxlayırıq. Dəm almağa az qalmış üstünə ərinmiş kərə yağı tökürük.

Əvəlik çilov nimçələrə çəkilib, üstünə qazmaq qoyulur. Süfrəyə qatıqla verilir.

Qeyd: Bu, pəhriz xörəyidir.

Ərzaqlar: 500 qr. düyü, 100 qr. quru əvəlik, 100 qr. kərə yağı, 100 qr. qatıq, tama görə duz.

Xəmir xörəkləri

1. Süzmə xingəl əti ilə

*D*oyun ətini ət maşınının iri gözündən keçirir, soğan qatır, duz, istiot vururuq, soğan tünd sarı rəng alana kimi qovururuq. Sonra ağı bağlı qazanda ət hazır olana qədər bişiririk.

Ayrıca ələnmiş buğda unundan duz, su və yumurta qatmaqla bərk xəmir yoğurur, kündələyib nazik yuxalar yayırıq. Hazır yuxuları tavada, yaxud ilıq sacda bir qədər quruduruq. Sonra yuxaları 5x5 sm irilikdə dördkünc şəkildə doğrayır, qaynar duzlu suda 8-10 dəqiqə qaynadır və aşızəndə süzürük. Süzölmüş xingəli nimçələrə çəkib, üstünə hazır isti qiyməni yığır, ərinmiş yağ töküüb süfrəyə veririk.

Ayrıca qabda döyölmüş sarımsaqlı qatıq və ya ovulmuş qoyun pendiri verilir.

Ərzaqlar: 400 qr. yumşaq qoyun əti, 500 qr. buğda unu, 1 əd yumurta, 100 qr. ərinmiş yağ, 3 diş sarımsaq, 200 qr. qatıq, 2 əd baş soğan, tama görə duz, istiot.

2. Süzmə xingəl toyuq ilə

*T*oyuğu təmizləyib içalatını çıxarıq, tüklərini alov üzərində ütüb yuyuruq. Sonra qaynanmış duzlu suda bişiririk. Ayrıca baş soğanı saman şəkildə doğrayır, kərə yağında qızılı rəng alana qədər qızardırıq. Sonra bişmiş toyuğu bıçaqla doğrayır, soğança ilə qarışdırır, duz, istiot vurur, limon sıxıb, zəfəran suyu gəzdiririk. Hazır toyuq qarasını süzölmüş

və nimçəyə yığılmış xingəllərin üstünə qoyur, ərinmiş kərə yağı tökürük.

Ayrıca qabda sarımsaq qatıq verilir.

Qeyd: Xəmir və xəngəl əvvəlki reseptlərdəki kimi hazırlanır.

Əzaqlar: 1 əd. toyuq (1 kq), 400 qr. buğda unu, 1 əd. yumurta, 2 baş soğan, 100 qr. ərinmiş yağ, yarım əd. limon, 200 qr. qatıq, 3 diş sarımsaq, zövqə görə zəfəran, duz, istiot.

3. Süzmə xingəl göyərti küküsü ilə

(keşniş, şüyüd, ispanaq, göy soğan, kəvər)

Göyərtini arıdıb kötöklərini kəsir, təmiz yuduqdan sonra xırda-xırda doğrayır, qaba yığıb üstünə çiy yumurta, duz, istiot vururuq taxta qaşığıla yaxşıca qarışdırırıq. Ayrıca tavada ərinmiş yağı qızdırır. Hazır qarışığı bura töküb üzərini hamarlayır, tavanın qapağını örtərək camda bişiririk. Yumurtada bərkidikdə kükünü dörd və ya iki bərabər hissəyə bölür, çevirib üzünü qızadırlar. Hazır kükünü romb formasında doğrayır, nimçələrə yığılmış xingəllərin üzərinə qoyub ərinmiş yağ tökürlər. Ayrıca qabda qatıq verilir.

Qeyd: Xəmir və xingəl əvvəlki reseptlərdəki kimi hazırlanır.

Əzaqlar: 4 əd. yumurta, 400 qr. göyərti (göy soğan, keşniş, şüyüd, kəvər, ispanaq), 100 qr. ərinmiş yağ, 200 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

4. Süzmə xingəl soğança qayğanaqla

Ərinmiş yağı qızdırırıq. Baş soğanı xırda-xırda saman şəkildə doğrayır, tavaya töküb taxta qaşığıla qarışdıraraq qızılı rəng alana qədər qovururuq. Ayrıca yumurtanı çalır, duz, istiot vurur, bərabər formada soğanın üstünə tökü-

rük. Bişənə yaxın üzərinə limon sıxıb süfrəyə veririk. Süfrəyə verərkən üstünə döyülmüş darçın səpirik. Hazır qayğanağı iki yerə bölür, qaynar halda nimçədəki isti xingəllərin üstünə yığır və yağ tökürük. Yanında ayrıca qatıq verilir.

Qeyd: Xəmir və xingəl əvvəlki reseptlərdəki kimi hazırlanır.

Əzaqlar: 4 əd. yumurta, 100 qr. ərinmiş yağ, 4 əd. baş soğan, 200 qr. qatıq, yarım əd. limon, tama görə duz, istiot, darçın.

5. Ət qutabı

Yumşaq mal və ya qoyun ətini ət maşınının xırda gözündən soğanla birgə keçirir, duz, istiot vurur, suda isladılmış və əzilmiş lavaşana, nar mövsümündə isə lavaşana əvəzi gilələnmiş nar qatıb yaxşıca qarışdırırlar. Ayrıca ələnmiş buğda unundan bir qədər duzlu su ilə bərk xəmir yoğurur, xırda kündələr tutub 15-16 sm diametrdə nazik yuxalar yayırlar. Dairəvi yuxanın bir yarısına döyülmüş əti (farşı) yayır, o biri yarısı ilə ətin üstünü örtürlər. Aypara formalı xəmirin kənarlarını xırda bükərək yapışdırırlar. Qızdırılmış tavada qutabın hər iki üzünü yağda qızadırlar. Hazır qutablar qurumasın deyə, onları üst-üstə yığırlar. Qutablar süfrəyə isti-isti verilir.

Əzaqlar: 500 qr. un, 300 qr. yumşaq qoyun və dana əti, 3 əd. baş soğan, yarım əd. nar, 100 qr. ərinmiş yağ, 1 x\l\qaşığı sumaq, 200 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

6. Göyərti qutabı (afar)

Göyərtiləri təmizləyir, yuyur, xırda doğrayır, duz, istiot vurub tavada pörtürük. Soğança, alça turşusu (lavaşana) əlavə edib qarışdırırıq. Buğda ununa su, duz və yumurta qatıb

bərk xəmir yoğururuq. Xəmindən təxminən 100 qramlıq kündələr hazırlanır, mərdənə və ya taxta üzərində oxlovla nazik, böyük yuxa yayırıq. Yuxanın yarı hissəsinə göyərti yayır və hamarlayırıq. O biri hissəsinə də üstünə qatlayır, qıraqlarını barmaqla bərkidirik. Sonra sac və yaxud iri çuqun tavalarda hər iki üzünü yağsız qızardılır. Süfrəyə verən zaman afarı iri nimçələrə qoyur, üstünə kərə yağı sürtürük. Yanında piyalədə qatıq qoyulur.

Ərzaqlar: 500 qr. buğda unu, 1 əd. yumurta, 200 qr. əriniş yağ, 20 qr. alça məti, 1 əd. baş soğan, 40 qr. göy soğan, 300 qr. göyərti (keşniş, kəvər, ispanaq, cincilim, quşəppəyi), 200 qr. qatıq, tama görə duz, istiot.

7. Umac

Buğda ununu ələyirik. Ayrıca yumurtanı duzlu suda həll edir (qarışdırır), bu qarışığı ələnməmiş unun üzərinə tökürük. Bu vaxt unun üstündə damcılar əmələ gəlir. Onları iki əl arasında ovuruq. Bu zaman kiçik kürəciklər əmələ gəlir. Ayrıca soğança hazırlayır, suya yaxud ət suyuna töküb qaynadırıq. Hazırladığımız umacın artıq ununu çıxarmaq üçün onu ələkdə yüngülvari silkələyir, qaynayan suya töküb taxta qaşığıla fasiləsiz qarışdırırıq. Bişənə yaxın zəfəran suyu tökür, quru nanə səpirik. Hazır umac kasalarda süfrəyə verilir.

Ərzaqlar: 300 qr. buğda unu, 60 qr. əriniş yağ, 1 əd. yumurta, 1 əd. baş soğan, yarım qr. zəfəran, 1 ç\qasığı döyülmüş nanə qurusu, tama görə duz, istiot.

8. Xəşil (şirin xörək)

Qaynayan suya duz atırıq. Sonra ələnməmiş buğda ununu bir əllə qaynayan suya səpir, o biri əldəki taxta qaşığın duması ilə unu qazanın divarına sürtərək qarışdırırlar.

Qazandakı su qatışana qədər tədricən un səpilməlidir. Xəşil vamlı çalınmalıdır ki, içərisində un düyünləri olmasın. Tam çalındıqdan sonra qazanın qapağı örtülür, vamlı qaynamağa qoyulur. Yarım saatdan sonra qazan götürülür, yerdə bir daha qaşığıla çalınır. Sonra yenidən 5-10 dəqiqə zəif odda qaynadılır. Xəşil tam bişdikdən sonra nimçələrə çəkilir, ortasına bir qaşığı yağla tut və ya üzüm bəhməzi qarışığı tökülür. Süfrəyə əlavə piyalədə bəhməzlə qaynar yağ qoyulur.

Ərzaqlar: 400 qr. buğda unu, 100 qr. kərə yağı, 50 qr. bəhməz (doşab), tama görə duz.

Qeyd: bu xörək yalnız səhərlər yeyilir.



Şirin xörəklər

1. Quymaq

Ələnmiş buğda ununu tavada yağda qovurur, sonra qarışdıraraq qarışdırma tədricən qaynar su əlavə edirlər. Quymağın üzərinə yağ damcıları çıxana və qazmaq tutana qədər dəmə qoyurlar. Bişənə yaxın döyülmüş zəncəfil, darçın, sarıkök, zəfəran, duz vururlar. Hazır quymağı boşqaba çəkir, üstünə döyülmüş darçın səpirlər. Şəkər kirşanı isə ayrıca verilir.

Ərzaqlar: 300 qr. buğda unu, 100 qr. ərinmiş yağ, 1 ç\qasığı sarı kök, yarım qr. zəfəran, 1 qr. zəncəfil, 1 çimdik darçın, 50 qr. şəkər kirşanı, tama görə duz.

2. Nişasta halvası

Təmənindən alınmış buğda nişastanı azacıq suda isladır, quruduqdan sonra dağ olmuş kərə yağında qovurur, qızarana qədər taxta qaşıqla qarışdırırlar. Sonra şəkərdən hazırlanmış şərbət əlavə edir, yenidən fasiləsiz yaxşıca qarışdırır, üzərinə zəfəran suyu tökürlər. Halva suyunu çəkib dənəvər hala düşən zaman hazır olur. Soyulmuş halva nimçələrə çəkilir, üzərinə azacıq şəkər kirşanı səpilir.

Ərzaqlar: 500 qr. buğda nişastası, 300 qr. ərinmiş yağ, 200 qr. şəkər tozu, 400 qr. su, 1 qr. zəfəran, 20 qr. şəkər kirşanı.

3. Falda

Buğda nişastası qaynanmış soyuq suda çalınır, həll olunur, sonra qaynar südün üstünə tökülür, fasiləsiz qarışdırılır. Az sonra üzərinə şəkər tozu əlavə edilir. Nişasta süddə şişir, qatılaraq sıyıq halına düşür. Hazır olana yaxın azacıq gülab səpilir. Hazır halda kiçik nimçələrə çəkilib isti halda verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. süd, 150 qr. buğda nişastası, 100 qr. şəkər tozu, 2 x\qasığı gülab, 150 qr. su.

4. İmam halvası

Ərinmiş kərə yağını qızdırır, un töküüb tədricən qovururlar. Ayrıca qabda şəkəri suda qaynadır, zəfəran əlavə edir, şərbət hazırlayırlar. Hazır şərbəti qovurulmuş unun üstünə töküüb yaxşıca çalır və yenidən od üzərində taxta qaşıqla qarışdırırlar. Hazır halvanı isti-isti kiçik nimçələrə çəkir, üstünə azacıq darçın səpirlər.

Ərzaqlar: 500 qr. əla növ buğda unu, 250 qr. ərinmiş yağ, 250 qr. şəkər tozu, 500 qr. su, 1 qr. zəfəran, 1 qr. darçın.

5. Süd çörəyi

Suya duz, süd, yumurta, qida sodası, ələnmiş buğda unu əlavə edir, məhlul halına düşənə qədər yaxşıca çalır. Sonra tavaya azacıq bitki yağı sürtüb qızdırır, kiçik abgərdənlə hazır duru xəmindən azacıq tökür, tavanı tərpətməklə yayaraq hər iki üzünü qızardırırlar. Hər dəfə tavadan çıxan hazır süd çörəyinin üstünə şəkər tozu səpir, üst-üstə yığır, nimçələrə düzür. Süfrəyə isti halda südlə və çayla verilir.

Ərzaqlar: 500 qr. buğda unu, 200 qr. süd, 300 qr. su, 1 ç\qasığı qida sodası, 2 əd. yumurta, 150 qr. şəkər tozu, 50 qr. bitki yağı, tama görə duz.

6. Qozlu halva

Buğda ununu azacıq qovurur, sonra ayrıca qızardılmış tavada ərinmiş kərə yağına səpərək taxta qaşıqla qarışdırır, qovurlar. Ayrıca qaynar suda şəkəri həll edir, üzərinə zəfəran və gülab əlavə edib şirin şərbət hazırlayırlar. Sonra şərbəti yağda qovurulmuş unun üzərinə töküb qatılana qədər yaxşıca çalırlar. Hazır halvanı xırda nimçələrə çəkir və süfrəyə verərkən onun üzərinə döyülmüş qoz ləpəsi əlavə edirlər.

Ərzaqlar: 500 qr. buğda unu, 300 qr. şəkər tozu, 800 qr. su, 250 qr. ərinmiş yağ, 150 qr. qoz ləpəsi, 3 x\qaşığı gülab, 1 qr. zəfəran.

7. Fəsəli

Əla növ buğda unundan orta bərklikdə mayalı xəmir yoğurlar. Xəmiri 1,5-2 saat sərin yerdə saxlayırlar. Sonra 100 qramlıq kündələr düzəldib 3 mm qalınlığında yuxalar yayırlar. Yuxanın bir üzünü yağlayırlar. Sonra üzərinə narın döyülmüş ədviyyə səpirlər. 5-6 yuxanı bir-birinin üstünə salaraq, yağlı tərəfi içəri olmaqla lülələyirlər. Bu xəmiri bir tərəfindən tutaraq içəriyə doğru möhkəm bükür, qalınlığı 1,5-2 mm, diametri 10-12 sm olan girdə kökə şəklinə salırlar.

Fəsəlinin hər iki üzünü sacda qızardılır. Süfrəyə verəndə üstünə şəkər kirşanı və ya təbii bal tökülür.

Ərzaqlar: 500 qr. əla növ buğda unu, 50 qr. şəkər kirşanı və ya bal, 100 qr. kərə yağı, 10 qr. xəmir mayası, 1 x\qaşığı döyülmüş keşniş toxumu, 1 qr. hil, 1 qr. darçın, 1 qr. zəncəfil, tama görə duz.

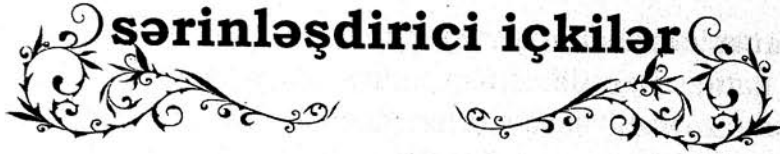
8. Ovma (Fətir)

Əla növ buğda unu götürüb ona maya, yağ və şəkər, zəfəranla hazırlanmış şərbət qatırlar. Xəmir yoğurulan zaman ona qatıq, yağ da qovurulmuş ədviyyələrdən hil, keşniş toxumu, zəncəfil əlavə edirlər. Xəmiri bərk yoğurlar. Xəmir özünə gəldikdən sonra 500-600 qramlıq kündələrə bölürlər və 10-15 dəqiqə süfrənin arasında saxlayırlar. Kündələri 15 mm qalınlığında yayırlar. Sonra xüsusi ağacla üzərinə naxış vurur və zəfəranlı yumurta sürtərək qara xaş-xaş səpirlər. Çörək kimi təndirdə və ya kürədə bişirirlər.

Ərzaqlar: 2 kq buğda unu, 200 qr. şəkər tozu, 150 qr. kərə yağı, 200 qr. qatıq, 3 əd. yumurta, 20 qr. maya, 1 x\qaşığı döyülmüş hil, 1 x\qaşığı zəncəfil, 1 x\qaşığı qara xaş-xaş, 5 qr. döyülmüş keşniş toxumu, yarım qr. zəfəran, tama görə duz.



Şərbətlər və



1. Limonlu şərbət

Şəkərin üstünə soyuq su tökür, emallı qazanda qaynamağa qoyurlar. Qaynayana yaxın üzərinə bir neçə ədəd keşniş toxumu və ya bir ədəd hil, 1 çimdik zəfəran atırlar. Sonra od üzərindən götürür, soyumağa və durulmağa qoyurlar. Hazır şərbət tənzifdən süzülür, üzərinə limon şirəsi əlavə edilir.

Süfrəyə verəndə qədəhə nazik kəsilmiş bir dilim limon atılır. İçinə buz da salmaq olar. Belə şərbət plovla birlikdə verilir.

Ərzaqlar: 1 litr su, 2 əd. limon, 100 qr. şəkər, 3-4 ədəd keşniş toxumu və ya hil, 1 çimdik zəfəran.

2. Gül şərbəti (Qızılgül)

Qaynar suya şəkər tökülür, qarışdırılır və soyudulur. Üzərinə qırmızı gül suyu və güləb əlavə edilir, qarışdırılır. Sonra qədəhlərə tökülür, qarışdırılır və soyudulur. Hər qədəhə bir neçə gül ləçəyi atılır. Süfrəyə plovla birlikdə verilir.

Ərzaqlar: 1 litr qaynanmış su, 100 qr. şəkər, 50 qr. qırmızı gül suyu, 50 qr. güləb, üzərinə gözəllik üçün qızılgül ləçəkləri.

3. Oşara

Qaynar suya şəkər əlavə edib qaynadırıq. Soyudur, üzərinə limon suyu sıxır və güləb əlavə edir, qarışdırırıq. Yenidən bir daha soyudaraq badələre tökür və plovun yanında süfrəyə veririk.

Ərzaqlar: 1 litr su, 100 qr. şəkər tozu, yarım əd. limon, 50 qr. güləb.

4. Nanə şərbəti

Quru dağ nanəsinin üzərinə qaynayan su tökür, ağzı bağlı qabda yarım saat dəmləyir, sonra süzüb soyuduruq. Üzərinə təbii bal, limon şirəsi əlavə edib qarışdırırıq. Süfrəyə stəkanda sərin halda verilir.

Ərzaqlar: 1 litr qaynanmış su, 1 x\qasığı döyülmüş nanə, 100 qr. təbii bal, 1 əd. limon şirəsi.

5. Sumaq şərbəti

Qaynanmış suya sumaq tökür, emallı qabda 10 dəqiqə qaynadırlar. Üzərinə şəkər əlavə edib 4-5 saat ərzində dəmə qoyurlar. Hazır şərbəti soyudur, süfrəyə 100 qramlıq stəkanlarda ət xörəklərinin yanında verirlər.

Ərzaqlar: 1 litr qaynanmış su, 50 qr. sumaq, 50 qr. şəkər tozu.

6. İtburnu şərbəti

Yetmişmiş itburnu meyvələrini təmizləyib başlarını kəsir, soyuq suda yuyur, ağzı örtülü emallı qabda 5-7 dəqiqə qaynadır və bir gün saxlayırlar. Sonra süzür, şəkər və güləb əlavə edirlər. Süfrəyə sərin halda verilir.

Ərzaqlar: 1 litr qaynanmış su, 50 qr. itburnu (dərgül), 100 qr. şəkər, 2 x\qasığı güləb.

7. İsgəngəvi şərbəti

Tut və ya üzüm sirkəsi emallı qabda qızdırılır, üzərinə tut və ya üzüm doşabı (bəhməzi) əlavə edilir, vamla 10-15 qədidə qaynadılır. Alınmış şirə soyudulur, hər stəkana 1 x\qasığı töküb soyuq su ilə qarışdırılır. Şirəni mineral su ilə də qarışdırmaq olar.

İsgəngəvi susuzluğu tez yatırır və çox faydalıdır.

Ərzaqlar: 150 qr. sirkə, 50 qr. doşab və ya bəhməz

Qeyd: hər stəkana yuxarıda hazırladığımız isgəngəviyə 20 qr. hazır şirə tökülür.

8. Böyürtkən şərbəti

Böyürtkən diqqətlə seçilir, ət maşınından keçirilir və ya meyvə presində sıxılır. Alınmış şirə bankalara tökülür, 8-10 saat soyuducuda saxlanılır. Durulmuş şirə stəkanlara süzülür, üzərinə təbii bal qatılır. Süfrəyə sərin halda verilir.

Ərzaqlar: 1 kq böyürtkən, 50 qr. duru təbii bal, 3 parça buz.

9. Üzüm şərbəti

Üzüm sıxılır, şirəsi çıxarılır, sonra süzülür. Bu suya balla qarışdırılmış qatıq əlavə edilir və fasiləsiz qarışdırmaqla üzərinə nazik şırnaqla üzüm şirəsi tökülür və vanil əlavə edilir. Sonra içərisinə buz atılır. Şərbət süfrəyə eyni fujerlərə və ya billur çay stəkanlarında verilir. Göz oxşamaq üçün stəkana bir neçə ağ və qara üzüm giləsi atılır.

Ərzaqlar: 500 qr. üzüm, 200 qr. qatıq, 50 qr. bal, 1 ç\qasığı vanil.

Qeyd: Badələrə 100 qr. su tökülür, şərbəst qatılır, 3 parça buz atılır.

10. Heyva şərbəti

Heyva yuyulur, soyulub özəyi çıxarılır, nazik dilimlənilir. Emallı qazana yığılıb üstünə soyuq su tökülür. Şəkər tozu və darçın əlavə edilir, yumşaq olana qədər vamla bişirilir. Sonra heyva dilimlərini kəfkirlə yığır, süzgedən keçirib öz suyuna qataraq qarışdırırlar. Süfrəyə sərin halda verilir.

Bundan desert içkisi kimi də istifadə etmək olar.

Ərzaqlar: 600 qr. heyva, 150 qr. şəkər tozu, 1 litr su, yarım ç\qasığı darçın.

11. Moruq şərbəti

Yetişmiş təzə moruq cunadan sıxılır, limon şirəsi və su ilə qarışdırılır, bir qədər bal əlavə olunur. Süfrəyə verərkən içərisinə buz atılır.

Ərzaqlar: 3 x\qasığı moruq şirəsi, 1 ç\qasığı limon şirəsi, 1 stəkan qaynanmış su, 1 x\qasığı bal, 2 parça buz.

12. Çay tikanı şərbəti

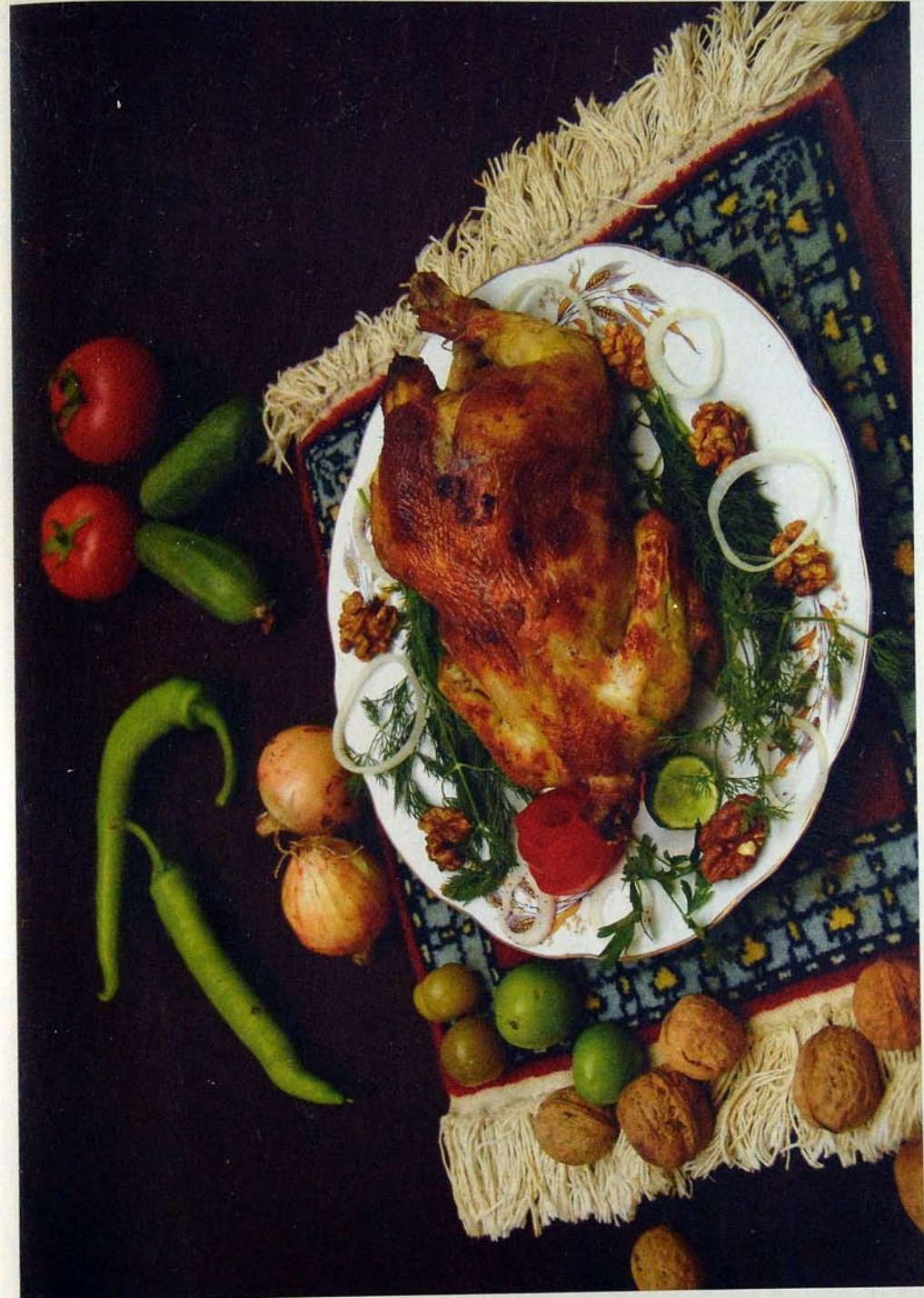
Yetişmiş çaytikanı meyvələri yaxşı-yaxşı yuyulur, taxta ilə əzilir. Üzərinə soyuq su əlavə edilib 40-45 dərəcəyə qədər qızdırılır və qarışdırılır. Bir neçə saat isti yerdə dəmə qoyulur. Sonra sıxılıb süzülür. Alınmış şirəyə təbii duru bal qatılır, yaxşı-yaxşı qarışdırılır. Bir müddət soyuducuda saxladıqdan sonra sərin halda süfrəyə verilir.

Ərzaqlar: 1 stəkan çaytikanı şirəsi (dəmləməsi), 1 x\qasığı təbii bal.

13. Sağlamlıq şərbəti

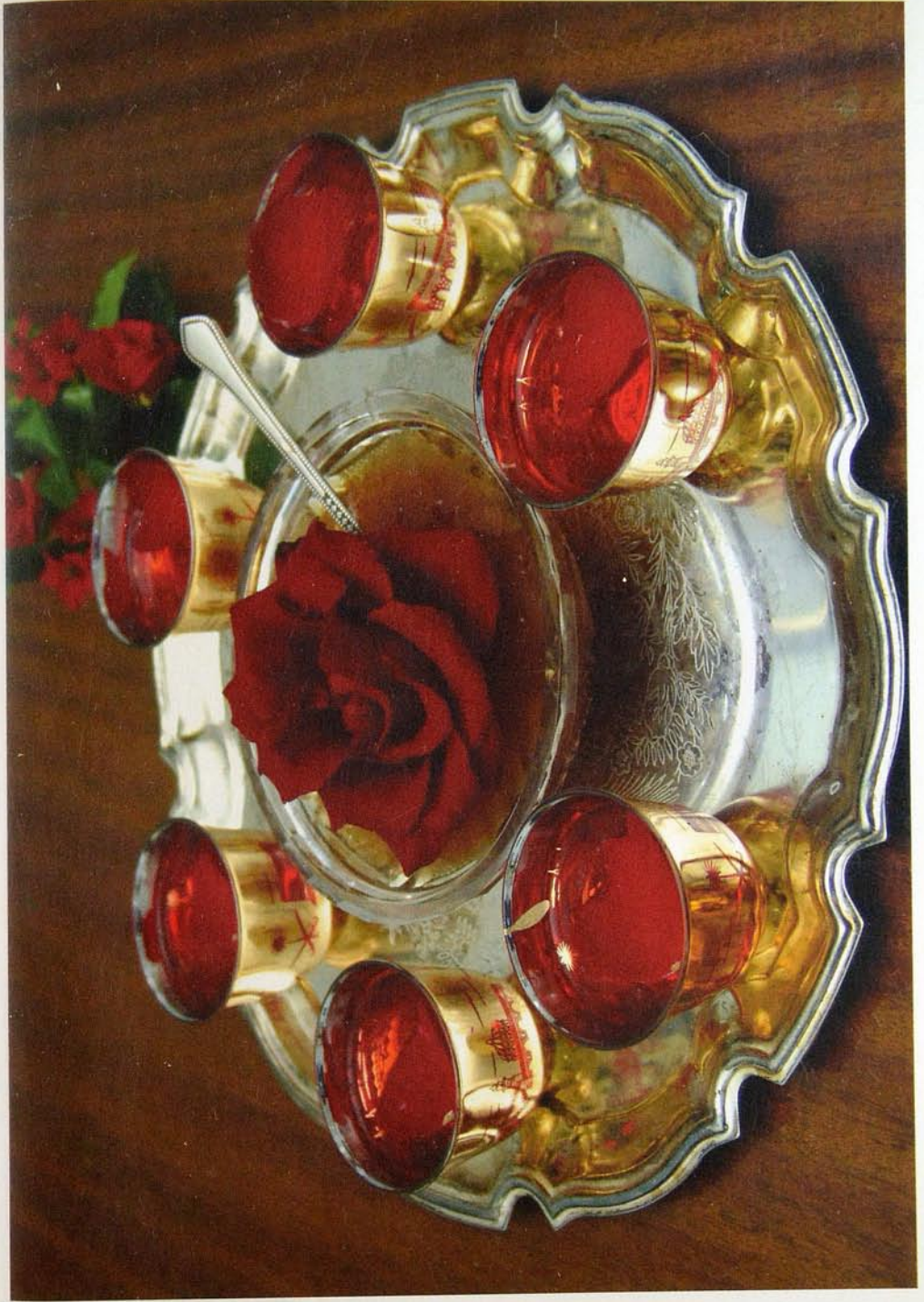
Alma cövhəri hazırlanır. Bundan ötrü almaları yuyur, dilimləyir, bir müddət qaynadıb dəmə qoyurlar. Sonra iki saat saxlayırlar. Ayrıca təmizlənib yuyulmuş yerkökünü şirəcəkdən keçirirlər. Sonra alma cövhəri süzülür, şəkər tozu əlavə edilərək qarışdırılır. Bu şirə tezliklə içilməlidir.

Ərzaqlar: 300 qr. yer kökü, 300 qr. alma, 1 litr su, 50 qr. şəkər tozu.









Şəki mətbəxində işlənilən ədviyyələr

1. Zəfəran

Zəfəran zərif və gözəl çoxillik bitkidir. Vətəni Şərqi Asiya və Hindistandır. Aralıq dənizi ətrafı ölkələrdə, başlıca olaraq, İspaniyada və Fransada bitir. “Zəfəran” ərəbcə “sarı” deməkdir.

Ölkəmizdə zəfəran Abşeronun Bilgəh kəndində becərilir. Zəfəranın tərkibində 1% ə qədər efir yağı, acıtəhər qlikozit və selen, qırmızı və narıncı boya maddələri var. Az miqdarda zəfəran mədəni və qara ciyəri sağlamlaşdırır və həzm prosesini yaxşılaşdırır.

Şərq yeməklərində zəfəranda geniş istifadə edilir. Azərbaycanda isə əsasən plovlara xüsusi rəng, ətir vermək üçün işlənilir, həmçinin şirniyyatlara və şərbətlərə verilir.

Zəfəran süddə və ya qaynanmış suda isti yerdə dəmlənir.

2. Zirə

Cətirçiçəklilər fəsiləsindən birillik və ikiillik bitkinin toxumluq meyvələridir. Azərbaycanda 3 növ yabanı zirə yetişir. İki növündən kulinariyada və yeyinti məshulları sənayesində, bir növündən təbabətdə istifadə olunur. Meyvələrində 3, 7% efir yağı, 18-20% başqa yağlar, zülallar, qətranlı maddələr, şəkər və s. vardır. Zirə həzm orqanlarının fəaliyyətini yaxşılaşdırır, iştahı artırır. Onu qurudub döyürlər. Toxumu boz



rəngə çalır, yanları sarımtıldır. Kəskin ətirli qoxusu, acıtəhər, xoş dadı vardır. Döyülmüş və döyülməmiş halda işlədilir. Müxtəlif xəmir məmulatlarında, habelə təndir çörəklərində döyülməmiş zirədən istifadə olunur.

3. CİRƏ

Cirə Qədim Misirdə, Romada və Yunanıstanda ədviyyat və dərman kimi məşhur olan birillik ot bitkisidir. Respublikamızda Abşeron kəndlərində və bəzi rayonlarda yetişdirilir. Xırda zirədə efir yağı (2-3%), başqa yağlar (4-23%), zülallar (18%), şəkər (3-5), turturol, qəhvə turşusu, xlorogen turşusu və digər maddələr vardır. Xırda zirə dərman bitkisi kimi köpmənin qarşısını alır, həzm prosesini yaxşılaşdırır.

Xırda zirənin tünd, yumşaq, gümrahlandırıcı, xoş ətri vardır. Döyülmüş xırda zirədən ədviyyat kimi istifadə olunur. Kulinaryada südlü və meyvəli xörəklərə, şirin düyü xörəklərinə, xüsusən müxtəlif plovlara xırda zirə vurulur.

4. HİL

Tropik koldur. Zəncəfil fəsiləsindən olan həmişəyaşıl bitkinin qurudulmuş kal meyvələridir. Hil Hindistanda, Seylonda, Şərqi Afrikada, Amerikanın tropik vilayətlərində yetişdirilir. Tərkibində 2-8%-ə qədər efir yağı vardır. Hil döyülmüş və döyülməmiş halda işlədilir. Dadlı, iyi xoş, ətirli və tünddür. Hil mədə şirəsini təmizləyir, iştahı artırır. Şirniyyatları, çayı, mürəbbələri, şərbəbətələri ətirli etmək üçün döyülmüş hildən istifadə olunur.

Meyvələri yumurta formasındadır. Dənəvər və ya döyülmüş halda satılır.

5. Zəncəfil

Zəncəfil çoxillik bitkinin qurudulmuş və təmizlənmiş kökümsovlarıdır. Vətəni Cənubi Asiya, Hindistan, Çin, Yaponiyadır. Avropada iki min ildir ki, məlumdur. Orta əsrlərdə zəncəfil ticarətdə mühüm rol oynamışdır. Zəncəfilə səciyyəvi qoxunu efir yağları (1-3%), dad-tamı isə gıngəral maddəsi verir. Onun tərkibində həm də şəkər, terpenlər, qətran turşusu və nişasta vardır. Zəncəfilin tünd ədviyyat tamı həzm prosesini yaxşılaşdırır, mədə şirəsinin ayrılmasını sürətləndirir. O, tünd və xoş ətrə, qıcıqlandırıcı ləziz dada malikdir.

Zəncəfil Şərq şirniyyatına, toyuq ətinə, qızardılmış ət və tərəvəzə zərif bir tam verir. Çay kimi də dəmlənib içilir. Bütöv və döyülmüş halda satılır.

6. Mixək

Mərsin fəsiləsindən olan həmişəyaşıl ağacın qurudulmuş çiçək tumurcuqlarıdır. Ən qədim və məşhur ədviyyatlarından biridir. Vətəni İndoneziyadır. Çində və Hindistanda eramızdan çox-çox əvvəl məşhurdur. Mixək ağacının boyu 10-20 metrə çatır. İldə 2 dəfə çiçəkləyir, çiçək tumurcuqları dərilir. Mixəkdə əsasən evgenol, karnofinel, terpen, olnanal turşusu və digər maddələrdən ibarət 16-20% efir yağı vardır. Mixək özünəməxsus güclü ətrə və xoşagəlmən tünd dada malikdir.

Mixəkdən Şərq şirniyyatlarını, bəzi mürəbbələri, həmçinin çayı ətirləndirmək üçün istifadə olunur. Açıq və ya tünd darçını rəngdə olur. Tumurcuqlar şəklində və ya döyülmüş halda satılır.

7. Darçın

Həmişəyaşıl darçın ağacının qabığıdır. Seylonda, Hindistanda və Braziliyada təbii şəraitdə yetişir. Tərkibindəki efir yağı və digər maddələr darçına spesifik ətir verir. Darçında 1,4%-dən 8%-dək efir yağı (bu yağın əsas tərkib hissəsi darçın aldehididir.), 4-10% evgenol, habelə benzoldehid, simol, fellandren, kamfen, kariofilon vardır. Darçın qurudulanda sarıdarçını rəngdə olur. Qabığının kənarları içəriyə qatlanıb qoşa borucuq əmələ gətirir. Darçın, adətən borucuqlar şəklində satılır, satışı döyülmüş halda da buraxıla bilər. Darçının rəngi açıq qəhvəyidir. Xoş ətri var, dadlı, acıtəhər və bir az tündür. Azərbaycan mətbəxində darçından şirniyyatlarda, un və qənnadı məmulatlarında, ət və xəmir xörəklərində, plovlarda istifadə olunur. Ləziz xörəklərə üstünlük verən bəzi bölgələrdə badımcan dolmasına, qovurmaya və qoyun ətinə darçın vurmağı xoşlayırlar.

8. Keşniş tumu

Keşniş boyu 30-50 sm olan birillik bitkidir. Azərbaycanda həm yabanı halda bitir, həm də becərilib yetişdirilir. Ehtimal olunur ki, keşniş toxumu bəşər tarixinə məlum olan ədviyyatların ən qədimidir. Qədim yunanlar və romalılar keşniş toxumundan ədviyyat kimi istifadə ediblər. Sonra o, Avropaya və Asiyaya da yayılıb. Keşniş bütün Azərbaycanda, xüsusilə Quba-Xaçmaz, Şəki-Zaqatala, Gəncə zonalarında göyerti və ədviyyat kimi yetişdirilir.

Keşniş toxumu ikiləpəli girdə formadadır. Quru keşniş toxumu ətirlidir, bitkisinin iyi isə tamam başqadır. Keşniş toxumunda efir yağı (0,4-0,8%), pektin aşı maddələri, şəkər, nişasta və s. vardır. Keşniş toxumunun ətri kəskin və xoşagə-

ləndir, xırda zirənin qoxusunu xatırladır. Dadı ilk vaxtlar zərif, sonralar isə tünd olur. Keşniş toxumundan iştahı artıran ədviyyat kimi istifadə olunur. Azərbaycan kulinariyasında quru keşniş toxumu Şərq şirniyyatlarında, şərbətlərdə, şirin xörəklərdə və bəzi plovlarda işlədilir.

9. Razyana

Adi razyana boyu iki metrə çatan çoxillik çətirçəkli iri bitkidir. Vətəni Cənubi Avropa, Aralıq dənizi və Kiçik Asiyadır. Razyana Avropaya orta əsrlərdə gətirilmişdir. Azərbaycanda, Abşeronda, Lənkəran ovalığında, Şəki-Zaqatala zonasında və başqa rayonlarda yetişdirilir. Razyana toxumunda 2-6% efir yağı, 9-12% başqa yağlar, zülallar və şəkər vardır. Xalq təbabətində qarın ağrılarını, öskürəyi kəsmək, yuxusuzluğu aradan qaldırmaq üçün razyana toxumunu çay kimi dəmləyib içməyi məsləhət görürlər. Razyananın xırda zirə iyini xatırladan xoş və zərif ətri vardır. Ədviyyat kimi qənnadı məmulatlarında habelə tərəvəz və meyvə şorbalarında işlədilir.

10. Nanə

Səciyyəvi mentol ətri verən çoxillik ot bitkisidir. Dik qalxan və şaxələnen üçkünc gövdəsi var. Vətəni Çin və Yaponiyadır. Azərbaycanda yetişdirilən nanənin yarpaqlarında 0,5-2,5% efir yağı (bu efir yağının 40-60 %-i mentoldur), habelə aşı maddələri, flabonoidlər vardır. Mentol dezinfeksiya xassəsinə malikdir. Həzm prosesini yaxşılaşdırır. Nanə xoş ətir və gümrəhlik verir.

Nanə Azərbaycan kulinariyasında xüsusi yer tutur. Qoyun ətindən bişirilən duru xörəklərdə - küftə, piti, kəlləkoş,

dovğada nanədən istifadə olunur. Nanənin həm təzəsi, həm də qurusu işlədilir.

11. Sumaq

Vətəni Azərbaycandır. Burada bir növ yabanı sumaq bitir. Kolunun boyu 2-3 metrə çatır. Diametri 5-6 mm olan sumağın meyvələri girdə çəyirdəkdir, qırmızı cod tükcüklərlə örtülmüşdür. Meyvələr kolun üstündə topa-topa yetişir, dəyəndən sonra dərilir və açıq havada, günün altında qurudulur. Tərkibində faydalı maddələr, flobonoidlər, efir yağları, yağlı maddələr, üzvü turşular, vitaminlər vardır. Sumaq xalq təbabətində və Azərbaycan milli kulinariyasında işlədilir.

12. Sarıkök

Sarıkök rənginə, ətrinə görə zəfəranı xatırladır. Karre, durkuma adıyla Hindistan və Afrika ölkələrində yetişdirilir. Əsasən çörəkbişirmədə, Şərq şirniyyatlarında və kulinariya məmulatlarında istifadə olunur. Narıncı rəngdə olub toz şəklində satışı verilir.

13. Yel cevizi

Xarici görünüşünə görə kiçik yunan qozuna bənzəyir. Güclü ətrinə görə başqa ədviyyatlardan fərqlənir. Tərkibi çoxlu efir yağları və mikoelementlərlə zəngindir. Şərq şirniyyatlarında xüsusi yeri var. Onu bəzən "cənnət danəsi" də adlandırırlar. Yel cevizini sürtkəcdən keçirir və ya iti bıçaqla qaşımaqla şəkərli, mayalı xəmirlərdə, peçenye və pirojnilerin hazırlanmasında istifadə edirlər. Yel cevizini sürtkəcdən keçir-

dikdən sonra dərhal işlətmək lazımdır, çünki qaldıqca keyfiyyətini itirir. Yel cevizini çaya da əlavə etmək olar.

14. Qara xaş-xaş

Qara xaş-xaş qara rəngə dənəciklər şəklində olur. Özünəməxsus xoş ətirli dada malikdir. Bundan çörək və qənnadı məmulatlarının üzərinə səpilməsi, bəzədilməsi, həmçinin tort və piroqların içliyi üçün istifadə olunur.

15. Limon

Limon ağacının meyvələrindən istifadə olunur. Limon meyvəsinin qabıq hissəsində 3-6 %-ə qədər efir yağı olur. Limon qabığı xoş ətirli iyə malikdir. Xoş ətri olan maddə və stiral aldehid deyilir ki, bu limon qabığının ən qiymətli hissəsidir. Limon meyvələrinin şirəsində 8-9 % limon turşusu vardır. Limon meyvələri eyni zamanda "S" vitamini ilə zəngindir. Limonun qabığından, eləcə də şirəsindən qənnadı və xəmir məmulatlarında istifadə olunur.



Şəki yumorunun özünəxas nümunələri

Şəki yumorundan söz düşərkən, şübhəsiz ki, göz önünə ilk növbədə ana dili, daha doğrusu, şəkili-
lərin şirin ləhcəsi gəlir. İstər-istəməz düşünürsən:
Şəki ləhcəsi qonşu bölgələrinkindən niyə bu qədər fərqlidir?

Azərbaycan dilinin folklorunun, dialektinin çoxçalarlılığını, rəngarəngliyini Şəki bölgəsində daha aydın görmək olur. Klassik folklorun əksər çalarları Şəki şəhərində və kəndlərində öz mövcudluğunu qoruyub saxlamışdır. Azərbaycan lokal gülüş lətifələri içərisində ən məşhuru və Azərbaycanın hər yerinə yayılanı Şəkili Hacı kişinin adı ilə bağlı lətifələrdir. Lakin bununla belə yaddan çıxarmaq olmaz ki, bütün Azərbaycanda olduğu kimi Şəkidə də gülüş rəmzi Molla Nəsrəddindir. Hətta Şəkidə Molla Nəsrəddinin yazılmamış bir çox lətifələri el arasında söylənir. Şəki lətifələri, duzlu, məzəli söhbətləri daima ağızdan-ağıza, dildən-dilə gəzir. Bundan başqa, deyərlər: Şəkidə ləqəbsiz adam olmaz. Əlbəttə, bu deyimdə müəyyən şübhələr olsa da, reallıq daha çoxdur. Şəkidə müəyyən zümrələrin və bir çox sənətkarların çoxluğu da lətifələrə, bəmzə söhbətlərə sirayət edir, onların dadını, duzunu artırır. Bir sıra maraqlı ləqəblərdən aşağıdakıları göstərmək olar: Koramal Abuzər, Çuş Abuzər, Sirt Şahid, Şüyüt Vahid, Çəp Vahab, Araq Şamil, Bic Mikayıl, Tünükəoğlu, Balçı Qasım, Halvaçı Mahmud, Bığ Əlihüseyn, Bolşevik Qulam, Qacı Kərim, Göygöz Əsəbəli, Əcəm

Ramazan. Bu cür ləqəblər Şəki lətifələrinin üslubünü yaradan amillərdən biridir.

Lətifə janrı çox həssas, sevilən və çevik janrdır. Şəki lətifələrinin hələ açılmamış, gizli sirləri çoxdur və bu sirləri ilk baxışda duymağa gülüş imkan vermir. Güman edirəm ki, gələcəkdə tədqiqatçılar Şəki lətifələrinin sırf özünəməxsus xüsusiyyətlərini araşdırıb üzə çıxaracaqlar. O zaman bu lətifələrin və məzəli, maraqlı söhbətlərin ümumtürk və ümumdünya gülüş mədəniyyətindəki yeri və mövqeyi daha düzgün qiymətləndiriləcəkdir.

Şəkinin təamları kimi, lətifələri də ədviyyəlidir, insanlarda lətifələri xoş ovqat yaradır, onlara bol gülüş bəxş edir. Bunların bir çoxu onları yaradanların adları ilə bağlıdır. Onları belə ümumiləşdirmək olar:

Şəkili Hacı kişinin lətifələri, Maşaq İsfəndiyarın lətifələri, Yetimoğlu Nurəddinin lətifələri, Lütfəli Abdullayevin lətifələri, Adulcabbarın lətifələri, Qışlaq lətifələri, Layısqı lətifələri, Dəhnə lətifələri, Dodu lətifələri, Göynük lətifələri, Qaraqoyunlu lətifələri, müxtəlif məhəllə lətifələri, uşaq lətifələri, məzəli ixtilatları və göstərmək olar. Onlardan bir neçəsi:

Şəkili Hacı kişinin Molla Nəsrəddinlə söhbəti

Şəkili Hacı gəlir Molla Nəsrəddin gilə. Qapını döyüb soruşur: "Molla evdəsən? Molla Nəsrəddin cavab verir: Xeyr, evdə yoxam". Hacı əl çəkmir: "Axı çarıqların qapıdadır. Molla Nəsrəddin deyir: "Çarıqlarım 2 cütdür. O birisini geyib getmişəm". Hacı deyir: "Hə, bağışla, elə bildim evdəsən".

Palan, quşqun var?

Bir dəfə Lütfəli Abdullayev Şəkidə ərzaq mağazasına girərək satıcı ilə məzələnir:

- Ə, sizdə palan, quşqun var?

Satıcı özünü itirmədən dillənir. Lütfəli əmi, var, özü də nə qədər istəsəniz. Amma hayif ki, sizin ölçünüzə yarayanı yoxdur.

Balva

Keçmişdə iki qışlaqlı Sibirə sürgün olunur. Onlardan biri vəfat edir, o biri cəzasını çəkib Şəkiyə qayıdır. Ölənün qohum-əqrəbası uzaq səfərdən qayıdanı dövrəyə alıb sorğu-suala tuturlar:

- Ə, Əhmədiyə necə oldu?
- Öldü.
- Nətəri öldü?
- Azarlayıf öldü.
- Öləndə nə dedi?
- "Balva, balva, balva" - deyib gözlərini yumdu.

Qeyd: Balva Qışlaq kəndinin ən sevimli yeməyidir.

Lətifələrdən başqa, Şəkiddə dildən-dilə gəzən Şəkinin məzəli mahnıları da vardır. Onlardan bir neçəsini təqdim edirəm:

*Hacının qızının malı da var,
Üzünə düşən xalı da var.
Hara gedirsən məni də apar,
Görən desin yarı da var.*

*Qızlar xanım sazanda,
Aş bişirər qazanda.
Özü yeyər nimçədə,
Anasına verər çömçədə.*

*Ya Rəbb, o qızam mən,
Ya Rəbb, bu qızam mən?
Cındırı cındıra qatanam mən,
Karvansarada yatanam mən.*

*Sağsağan ala döyülmü?
Quyruğu qara döyülmü?
Bir kişiyyə iki arvad
Başına bəla döyülmü?*

*Hündür barıdan aşaram mən,
Ördəyi qaza qoşaram mən.
Hacının qızını versələr,
Dəlləyin qızını boşaram mən.*



Şəki ağsaqqallarının bəzi



1. Sən Allahı öz qəlbində axtar.
2. Artıq tamah baş yarar.
3. Ot kökü üstə bitər.
4. Ağızlara söz oldux, ayaqlara toz.
5. Adamın adamı ola, o da adam ola.
6. Ağılsız baş şamsız fənər kimidir.
7. Bitmiş işdən gül iyi gələr.
8. Səni sən edən Allahdır.
9. Su gələn arxa bir də gələr.
10. Ağıl olan yerdə şərəf də olar.
11. Dost yolunda boran olar, qar olar.
12. Az aşım, ağrımaz başım.
13. İlqarı olmayanın imanı da olmaz.
14. Aləm bilsin, xalam bilməsin.
15. Namus mənəviyyatın özəyidir.
16. Allah sağ əli sol ələ möhtac eləməsin.
17. Yaxşı dostu yaman gündə sına.
18. Yeməklə dostluq edən illərlə küsülü qalar.
19. Arığın qoruqda nə işi var ki, vurub qıçını sındıralar.
20. Ac elə bilir ki, doymaz, tox elə bilir ki, acmaz.
21. Nə tökərsən aşına, o da çıxar qaşığına.
22. Aşı bişirən yağ olar, gəlinin üzü ağ olar.
23. Düşmən səni daş ilə, sən düşməni aş ilə.
24. Üstümü unlu görüb adımlı dəyirmançı çağırma.
25. Sağlıq istəsən, çox yemə.
26. Bir rəhmət qalır, bir lənət.
27. Ev alan halallıq istər.

28. Ucuz ətin dadlı şorbası olmaz.
29. Böyük danışanda kiçik susar.
30. Çörək itirən, çörək tapmaz.
31. Çaya çatmamış çırmalanma.
32. Tərifli pendirdən tük çıxar.
33. Hər qaranlığın bir aydınlığı var.
34. Dağlar da beş gün qısır qalır.
35. Min yeyənin olsun, bir deyənin olmasın.
36. Dəyirman bildiyini eləyər, çax-çax baş ağrıdar.
37. Zər qədrini zərgər bilər.
38. Dəli-dəliyə qoşular- göydən dəyənək yağar.
39. Dovğa doqqaza kimidir.
40. Dərin su bulanmaz.
41. Bu dünya bir nərdivandır: biri qalxıb, biri düşür.
42. Dil deyir, diş kəsir.
43. Eşşəyi qovmağnan ata çatmazlar.
44. Harda aş, orda baş.
45. Gündə bir söz eşitməsən, qulağın kar olar.
46. Cavanlıqda qocalığı qoru.
47. Gədə qızından gəlin olmaz.
48. Gec gələr, güc gələr.
49. Xalam gəzəyən olsa, bizə də gələr.
50. Başını sevirəsən, dilini saxla.
51. Çox yemək az yeməkdən qoyar.
52. İt ətə, pişik məhəbbətə.
53. İnsanın əsl dərmanı insandır.
54. İş adamın cövhəridir.
55. Koxanı gör, kəndi bas.
56. Az yemək insanı eyləyir mələk, Çox yemək insana gətirər çələk.
57. Çörək adamı aparmaz, adam çörəyi aparar.
58. Çörək çörəyə borcludur.
59. Halal çörək artar, haram batır.
60. Tərifli motaldan qurd çıxar.

Xanımlar üçün

faydalı məsləhətlər

1. Xörək bişirən şəxs "Yüz dəfə ölç, bir dəfə biç" xalq məsəlini əsas götürməlidir.
2. Bişirilən xörək nəinki dadlı hazırlanmalı, həm də süfrədə zövqlə tərtib olunmalıdır.
3. Yeməyin yaxşı həzm olunması üçün onu hər gün vaxtında qəbul etmək lazımdır.
4. Soyuq qəlyanaltılar və salatlar əsas xörəklərdən öncə xüsusi qablarda verilməlidir.
5. Əgər tərəvəzi bişirərkən suyuna bir çimdik şəkər tozu atsanız onun dadı daha tərəvətli olar.
6. Duz tərəvəz, bitki və ətin gec bişməsinə səbəb olur. Ona görə bu məhsullara duzu axırda, yəni bişənə yaxın vurmaq lazımdır.
7. Şorba bişirən zaman duzlu alınsa, böyük bir kartofu soyaraq 4 hissəyə bölmək və qazana salmaq lazımdır. Bir müddət qaynayandan sonra kartofun nişastası duzu özünə çəkəcək.
8. Küftəbozbaş bişirərkən küftələrin içərisinə bir ədəd turş alça qurusu qoymaq lazımdır. Bu küftələrin tez və turşməzə bişməsinə səbəb olur.
9. Əgər mal və ya qoyun ayaqlarından xaş bişirmək istəsəniz onları yaxşıca təmizləyin, doğrayıb yuyun, sonra azı 4-6 saat soyuq suda saxlayın. Bundan sonra bişirmək məsləhətdir.

10. Duru xörəkləri dada gətirmək üçün göyərtilərdən, yəni cəfəri, şüyüd, kərəvüz, dəfnə yarpağı, keşnişdən birçə "buket" düzəldib sapla bağlamaq lazımdır. Şorba hazır olana yaxın buketi qazana salmaq və bir neçə dəqiqədən sonra çıxarmaq lazımdır.
11. Evdə kələm bişirərkən onun xoşagəlməz iyini yox etmək üçün kələm bişirilən qazana 2 dilim qabıqsız quru ağ çörək atmaq lazımdır.
12. Pomidorun qabığını asan təmizləmək üçün onları yarım dəqiqə qaynar suda saxlamaq, sonra kəfkirlə çıxarıb təmizləmək lazımdır.
13. Qovun, qarpız və sulu meyvələr yedikdən sonra soyuq su içmək məsləhət görülmür.
14. Balığı, əti, tərəvəzi yaxşı qızartmaq üçün onları yuduqdan sonra suyunu dəsmalla, yaxud salfet kağızlarla qurulamaq lazımdır.
15. Südün yanmaması üçün qazanı qabaqcadan soyuq su ilə yumaq lazımdır.
16. Plovu bişirməzdən əvvəl düyünü arıtlayıb, yuyub 2 saat ilıq, duzlu suda saxlamaq lazımdır.
17. Çuğundurunu bişirən zaman rəngi dəyişməsin deyə suya azacıq sirkə əlavə etmək lazımdır.
18. Tərəvəzlərdə vitaminlərin qalması üçün onları bol yağda qızartmaq lazımdır.
19. Bıçaqdan soğanın və balığın iyini yox etmək üçün onu qaynar su ilə yuyub sonra quru duzla yaxşı silmək lazımdır.
20. Çiy qiymənin (farşın) dadına baxmaq olmaz, çünki onun tərkibində xəstəlik törədən mikroblar və qurdların yumurtaları ola bilər.

21. Cəfəri və şüyüd xörəklərə və salatlara bəzək, gözəllik verməklə yanaşı, onları əlavə vitaminlə də zənginləşdirir.
22. Qaymağı çalmazdan əvvəl 1 və ya 2 saat soyuqda saxlamaq lazımdır. Şəkər tozu isə çalmanın axırında əlavə edilir.
23. Yumurta həmişə təzə olmalıdır. Onları sındırmamışdan qabaq mütləq yumaq vacibdir.
24. Undan yağlı xəmir hazırlamaq üçün o, mütləq keyfiyyətli və quru olmalıdır. O, işlənənə yaxın ələnməlidir.
25. Qışda mayanı xəmirə 2 qat əlavə etmək lazımdır ki, xəmir tez gəlsin.
26. Çuğunduru və noxudu duzlu suda qaynatmaq olmaz, çünki noxud duzlu suda pis bişir, çuğundur isə dadsız olur.
27. Limonu çayın yanında verdikdə ətrini artırmaq üçün onu qaynar suda yumaq lazımdır.
28. Sürüşkən balığı təmizləmək üçün əllərinizi duza batırın. Bu, işinizi yüngülləşdirər.
29. Balığı və ya əti qızartdıqda yağın sıçramaması üçün tavanın içinə bir çimdik duz atmaq lazımdır.
30. Məhsulu (xörəyi) kərə yağında qızartmaq məsləhət görülmür. Çünki, o tavada tez yanır və tüstülənir. Yəni kərə yağının tərkibində xoşagəlməz maddələr yaranır ki, bu da orqanizm üçün çox zərərli olur.
31. Tərəvəzləri və balıq məhsullarını yalnız bitki yağında qızartmaq məsləhət görülür. Ona görə ki, qızardılan yemək yanmır və dadlı olur.
32. Qızardılmış balığın dadlı olması üçün onu qabaqcadan südün içində saxlamaq, sonra duz, istiot vurub unlayaraq bitki yağında qızartmaq lazımdır. Yağın sıçramaması üçün tavanı süzğəc ilə örtmək məsləhətdir.

33. Çuğunduru təmizləyən zaman onun kökünü axıra qədər kəsmək olmaz. Ona görə ki, bişirilən zaman onun rəngi ağarar və görkəmsiz olar.
34. Soğanı doğrayıb qızardan zaman onun qızılı rəngdə olması və yanmamasını istəyirsinizsə, onu unla bir az urvalamaq məsləhətdir.
35. Quru lobya, noxud, mərcini yaxşı və tez bişməsi üçün mütləq axşamdan soyuq suya qoymaq lazımdır.
36. Zəfəran ən bahalı, zərif ədviyyədir ki, o xörəkləri, şirniyyatları tamlı, ətirli etməklə bərabər, həm də onlara qızılı rəng verir. Zəfəran qabaqcadan suda və ya süddə həll edilir. Bu ədviyyə bir çox xəstəliklərin dərmanıdır.
37. Cırə, xüsusilə, düyü xörəklərində köpmənin qarşısını alır və həzm prosesini yaxşılaşdırır.
38. Darçın orqanizmin fiziki və mənəvi qüvvəsini saxlamağa təsir edir, əhval-ruhiyyəni yaxşılaşdırır. Bütün şirin xörəklərdə, çayda istifadə olunması məsləhətdir.
39. İçərisində süd, qatıq, xama, tomat, sirkə və soğan əlavə edilmiş xörəyi çox saxlamaq olmaz, çünki tez turşuyur.
40. Boyat plovu təzələmək üçün ona yarım stəkan təzə çay tökmək lazımdır.
41. Bərk qızdırılmış emalı qazana soyuq su və yağ tökmək olmaz. Bu zaman qazanın emalı çatlaya bilər.
42. Göyərtini təzə saxlamaq üçün onu şüşə bankaya, ya da seleofan torbaya qoyub soyuducunun aşağı hissəsində saxlamaq məsləhətdir.
43. Nar meyvəsi bəzi mədə-bağırsaq xəstəliklərində, qabığı isə ishalı və yaraları müalicə etmək üçün məsləhət görülür.
44. Yemək qəbulu sakit, rahat, xoş ovqatla olmalıdır.
45. Süfrəyə verilən gözəl, ləziz, ətirli xörəklər insanın ovqatına, gümrəhləyinə və sağlamlığına müsbət təsir edir.

Şəkinin əziz, ləziz sevilən xörəkləri



Salatlar

1. Azərbaycan salata
2. Şəki salata
3. Təzə pomidor, xiyar (çoban) salata
4. Göy lobyadan salat
5. Bahar salata
6. Təzə meyvə salata
7. Qozlu çuğundur salata
8. Qozlu lobyə salata
9. Nar salata
10. Soyutma toyuqla duzlu xiyar salata
11. Balqabaq bişmişi
12. Ağ pendirle göyərti salata
13. Şüyüdlü süzmə salata

Duru xörəklər və şorbalar

1. Noxudlu dovğa
2. Mərzi şorbası
3. Düşbərə
4. Girs
5. Əriştə
6. Lobyalı əriştə
7. Sürfüllü
8. Xırda kütləli şorba
9. Kələm çooş
10. Küftə-bozbaş

11. Xam bozbaş
12. Parça-bozbaş
13. Şəki pitisi
14. Zoğallı sıyıq
15. Soğan bozbaş
16. Qozlu sıyıq
17. Mal dədiyi xaşlaması
18. Balva
19. İri lobyə şorbası
20. Kəndli şorbası
21. Quru meyvələrdən şorba
22. Zəfəranlı ət suyu

Süd və qatıq məhsullarından hazırlanan xörəklər

1. Zəfəranlı düyü yayması
2. Südlü firni
3. Südlü əriştə
4. İrmik (mahni) sıyığı
5. Doğramac
6. Ovduq
7. Ətli doğramac
8. Kəsmik hazırlanması
9. Xamalı kəsmik
10. Ballı kəsmik
11. Qozlu kəsmik

Yumurta xörəkləri

1. Gözlük yumurta
2. Ətli yumurta
3. Kəndli qayğanağı
4. Qatıqlı qayğanaq
5. Ballı qayğanaq
6. Göyərtili qayğanaq

7. Kartoflu qayğanaq
8. Şəki sayacağı pomidor çığırtması
9. Göy lobyalı qayğanaq
10. Mürəbbəli qayğanaq
11. Kükü

Toyuq - cücə və çöl quşları xörəkləri

1. Cücə bişməsi ispanaqla
2. Cücə əriştəsi (Şəki sayacağı)
3. Cücə ilə badımcan qızartması
4. Qızardılmış toyuq pomidorla
5. Hind quşu şabalıdla
6. İçi doldurulmuş qırqovul
7. Bildirçin kababı

Ət xörəkləri

1. Qoyun əti qovurması
2. Qoyun ətindən kartoflu qovurma
3. Qoyun cızbızı
4. Qoyun ətindən nar qovurma
5. Qoyun ətindən səbzi qovurma
6. Qoyun ətindən tənək dolması
7. Qoyun ətindən kələm dolması
8. Qoyun ətindən badımcan dolması
9. Qoyun ətindən əzmə
10. Qoyun ətindən bütöv təndir kababı
11. Qara ciyər və quyruqdan əzmə
12. Qoyun ətindən buğlama
13. Tavada sirkə şirəli lülə kabab

Balıq xörəkləri

1. Qızardılmış kur qızıl balığı
2. Qızardılmış xəşəm balığı
3. Qızardılmış suf balığı

4. Qızardılmış farel (şəmayı) balığı
5. Balıq küküsü
6. Təndirdə bişmiş çəki balığı

Kabablar

1. Tikə kabab
2. Tas kabab
3. Lülə kabab
4. Qazan kababı
5. Tava kabab
6. Ciyər kababı
7. Toyuq kababı
8. Tərəvəzlərdən kabab
9. Nərə, uzunburun balıq kabab

Tərəvəz xörəkləri

1. Pencər qovurması
2. Kartof qızartması pendirle
3. Balqabaqla lobyə bişməsi
4. Kartof kotleti
5. Göy lobyə çığırtması
6. Quru lobyə şırtılı
7. Balqabaq qiyması ilə

Plovlar (aşlar)

1. Qiymə plov
2. Turşu qovurma plov
3. Lobyalı balqabaqla aş
4. Südlü aş
5. Axta çilov
6. Çoban aşı
7. Qatıqlı aş
8. Buğda aşı
9. Şəki çığırtma plovu

10. Səbz-i-qovurma plov
11. Şüyüd plov
12. Paxlalı – şüyüdlü plov
13. Kük plov
14. İçi doldurulmuş cücə plov
15. Çiy döşəmə plov
16. Albalılı plov
17. Şəki südlü aşı
18. Quru meyvəli şirin plov
19. Gül-qənd plov
20. Əvəlikli aş

Xəmir xörəkləri

1. Süzmə xingəl ət ilə
2. Süzmə xingəl toyuqla
3. Süzmə xingəl göyərti küküsü ilə
4. Süzmə xingəl soğança qayğanaqla
5. Ət qutabı
6. Göyərti qutabı (afar)
7. Umac
8. Xəşil

Şirin xörəklər

1. Quymaq
2. Nişasta halvası
3. Falda
4. İmam halvası
5. Süd çörəyi
6. Qozlu halva
7. Fəsəli
8. Fətir

Şərbətlər sərinləşdirici içkilər

1. İsgəncəvi
2. Limonlu şərbət (qızılgül)
3. Gül şərbəti
4. Oşara
5. Nanə şərbəti
6. Sumaq şərbəti
7. İtburnu (dərgül) şərbəti
8. Böyürtkən şərbəti
9. Moruq şərbəti
10. Üzüm şərbəti (şirəsi)
11. Heyva şərbəti
12. Sağlamlıq şərbəti
13. Çay tikani şərbəti

Şəki mətbəxində işlədilən ədviyyələr

1. Zəfəran
2. Zirə
3. Cırə
4. Hil
5. Zəncəfil
6. Mixək
7. Darçın
8. Keşniş toxumu
9. Razyana
10. Nanə
11. Sumaq
12. Sarıkök
13. Yel cevizi
14. Qara xaş-xaş
15. Limon

Şəkiyə məxsus

olan şeirlər

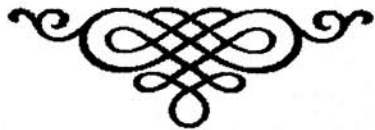
Şəkidə Novruz qarı

Sübh tezdən oyandıq bir gün Şəkidə,
Bağça-bağı gördük bəyaz biçimdə.
Bolluca qar yağmış-hər yan ağappaq,
Qış hələ doymayıb göstərir marağ.

Xırda bənövşələr qara boyandı,
Bədmüşün, zoğalın çiçəyi yandı.
Sanki göz yaşları ağacda dondu,
Qar ağırlığından yarpaq da sındı.

Bu vaxt xoş mənzərə, bir başqa haldı,
Ağ qar bədənələrə üsütmə saldı.
Gözlədik baharın isti ətrini,
Qarın soyuğunda Novruz çətrini.

Yaxşı ki, sürüşüb yerə düşmədik,
Sürüşkən qarlardan heç də küsmədik.
Çox keçməz ki, günəş parlar səmada,
Baharın nəfəsi çatar fəryada.



Şəkidə Xan yaylağı

Yaylaqların şahənşahı Xan yaylağı,
Burda kök salmışdır Ceyran oylağı.
Aləm bürünmüşdür tər çiçəklərə,
Havası billurdur safdır bizlərə.

Adın dildən-dilə düşüb bu yerdə,
Min bir sehr yatır bu çəmənlərdə.
Qoxusu məlhəmdir burda otların,
Onlar şəfasıdır çox insanların.

Xan yaylağı, öz adınla məşhursan,
Rahatlıq tapıbdır səni yaradan.
Çəmənlərə sanki sığal çəkmişən,
Burda məhəbbətin yeridir gülşən.

Ətəyində qoyun-quzu otlayır,
Onlar bu görkəmə yaraşlıq yayır.
Çoban tütəkləri zümzümə edər,
Sədası yaylaqdan uzağa gedər.

Bu gözəllik yaddaşlara həkk olub,
Belə görünüşə hamı vurulub.
Xan yaylağı, vüqarlısan, gözəlsən,
Qüdrətliyə, tarixin var, əzəlsən!

Yaylağı əlimlə sığallayaram,
Əllərim yetişməz qəmə, möhnətə.
Onun görkəmilə vüqarlanaram,
Sevirəm, bağıyam bu məhəbbətə.

Şəki Xan Sarayı

Xan sarayı, sən rəssamın təxəyyülü,
Xalq sənəti, xalqın zövqü, gözəlliyi.
İki mərtəbəli saray xanlığı,
Sən olmusan, incisi, memarlığı.

Böyük abidədir, daş yaddaşdır.
Şəkinin qızıldan taclı başıdır.
Şəbəkələr günəşdən rənglər alır,
Al-əlvan tavanda şəkillər qalır.

Döşəmədə o xanların ayaq izi,
Keçmişdən səsləyir mərdliyimizi.
Divardakı qoşun-ləşkər hücum edir,
O, göstərir qalibliyi, hünər verir.

Camalına vurğun olmuş min səyyahı,
Aparıblar özlərilə fərəh, ahı.
Həm alim, yazıçı, tarixçi deyib,
Bu gözəllik insanları heyran edib.

Qoşa çinar qocalıbdır durmaqdan,
Onu tək yaradıb Ulu yaradan.
Qoruyur sarayı yeldən, tufandan,
Onu seyr eyləyən doymur qürurdan.

Xan sarayı əsrlərin yadigarı,
Şəkinin vüqarı, həm iftixarı.
Səninlə fəxr edir bu Azərbaycan,
Xanlığın rəmzi tək əbədi varsan.



Şəkilinin məhəbbəti

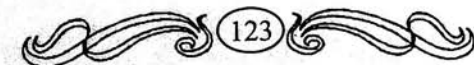
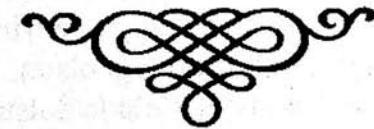
Ay məhəbbət, sən nə qədər şirinsən,
Şirinliyin yox hüdudu, şəkərsən.
Səni ürəyimdə mən bəsləyirəm,
Ay məhəbbət, qüdrətlisən, güclüsən.

Məhəbbətə mübtəla olan insan,
Sevgi alovunda yanar, sən inan.
Güc verirsen ruhuma daim mənim,
Ay məhəbbət, sənsən çölüm, çəmənəm.

Bu, qüdrətdir, bu, qüvvətdir, bu, iman,
Xilqətdədir, könüldədir yaradan.
Məhəbbət aparır adamı hər an,
Ona mübtələyam, aman, ay aman.

Məhəbbət aləmində günah olmaz,
Əsil sevgi, məhəbbət heç vaxt solmaz.
İnsanı unudan burda yaşamaz,
Xoş məhəbbətdən heç könüllər doymaz..

Məhəbbət gözələ nə çox yaraşır,
Şəkiddə küsənlər tezcə barışır.
Məhəbbət kasası bəzən də daşır,
Bu məhəbbət sevgi dağları aşır.



Al-əlvandır Şəki süfrəsi

Qonaqpərvər Şəki əhli əzəldən,
Qonağı çox sevir həтта gözəldən.
Biş-düşü genişdir çeşidləriylə,
Qazanlar qaynayır dadlı ətirlə.

Süfrəsi açıqdır daim əzəldən,
Süfrədən zövq alar onu düzəldən.
Bişər dadlı şorba, hər zövqə uyğun,
Doymaz onu yeyən, qalar damağın.

Piti, tava-kabab, bu da dovğadır.
Ətirli görkəmi həm damaq dadı.
Xingəli, girsidir, göydən afarı,
Qismət olsun hər qonağa o barı.

Plov, aş qazanı daim dəmdədir,
Ətirli zəfəran darçın cəmdədir.
Yüz çeşidi var plovun bu yerdə,
Bayramda, xoş gündə, yeri süfrədə.

Xörəklərin çeşidləri rəngarəng,
Bunları dadmaq istərsən, gəl görək.
Şəkililər sağlamlıqda öndədir,
Qonaqlara hörmət daim dəbdədir.

Şəkililər qürur duyur, sevinir,
Qonağa sevgiyə diqqət yetirir.
Arzuları budur qonağı olsun,
Süfrələr al-əlvən xörəklə dolsun.

Şəkinin ülvidir mədəniyyəti,
Bundan ləzzət alır çəkən zəhməti.
Şəki evlərində hər qonaq insan
Ev sahibi deyər: "Yeyin, nuşi can!"

Bu halal süfrəyə işıq, nur saçır,
Qonaqlar çiçəklə birgə qarışır.
Ev yiyəsi məmnun olur bu hala,
Süfrədə yeyilir nemət halalla.



Cənnət təkisi Şəki

Səyahət edib bu ölkəni gəzmək,
Hərəyə bir cürə ləzzət gətirmək.
İnsanın arzusu - cənnəti görmək,
Təmiz hava, saf su, bağları gəzmək.

İnsanlar ömrünü sürdüüyü zaman,
Fikrində, ruhunda bu cənnət məkan.
Ona yaxınlaşmaq, ona çatmaqdır,
Dünyadakı arzusuyla olmaqdır.

Cənnəti görənlər heç qayıtmayıb,
Ancaq ruhlara da bəlkə çatmayıb.
Düşünüb vəsf edib bu təbiəti,
İstəyi olubdur, görsün cənnəti.

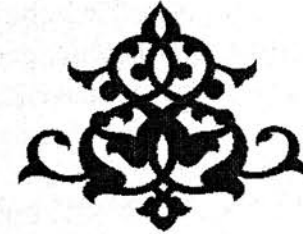
Müqayisə etsək məqamları biz,
Şəki ab-havası cənnətdir sözsüz.
Cənnətə bənzəri olan obalar,
Bunu tamamlayır sərini bulaqlar.

Ətrafı dağlardır, yaşıl ormanlar,
Gül-çiçəyi yaddaşları oyadar.
Cənnət meyvələri sırayla bitir,
İnsana gümrahlıq, sağ can yetirir.

Yayın istisində hava sərin dir,
Kölgəli ağaclar səfa gətirir.
Hara baxırsansa ürək açılır,
Səhərlər günəşdən nurlar saçılır.

O aylı gecələr, ulduzlu göylər,
Əfsanə yaradır səfəli yerlər.
Oturub, düşünüb, nəfəs alırsan,
Sanki bu havadan sən canlanırsan.

Allah vergisidir, cənnətdir Şəki,
Sirli möcüzədir, ləzzətdir Şəki.
Hər kəsə peşkəşdir burda sağlamlıq,
Yaşamaq, dincəlmək, bir də gümrahlıq.



Şəkiddə çay dəsgahı

Şəkililər çay içən olur.
(Aleksandr Düma)

Pıqhapıqla qaynayanda - çay,
Ürəyimiz yananda - çay.
Qonağımız olanda - çay,
Büllur stəkanda - çay.

Məclislərn yaraşığı - çay,
Ətirli, pürrengi - çay.
Limonlu, mürəbbəli çay.
Sarı samovarda - çay.

Faydası var hər insana bu çayın,
Sınanmışdır, sözüdür babaların.
Sağlamlığa, gümrahlığa gücü var,
Çaypərəstlər bunu yaxşı anlayar.

Çayın dəmi, onun ətri, çox xoşdur,
Çay olmasa süfrə elə bil boşdur.
Çay qoyanda təmiz su seçmək lazım,
Dəmlərkən qaydasın bilmək lazım.

Mərasimdə, məclisdə öncədən - çay,
Qonağa hörmət rəmzi verilir çay.
Min bir dərdin dərmanıdır bizə çay,
İnsanlara ləzzət verir təzə çay.

Deyirlər ki, çayın biri qaydadır,
İkisi içilsə cana faydadır.
Üçünü süzərlər, o dəm gətirər,
Dördü verilərsə, israfa gedər.

Şəkinin təbiətini qoruyaq

Ana təbiətdən dərs almalıyıq.
Onu qorumalı, dost olmalıyıq.
Göy meşələr bağlarımız, canımız,
Qonşuluqda ona hörmət qaygımız.

Ana təbiəti qoruyaq hər an,
Onu tələb edir daima zaman.
Yaşılıqla, gül-çiçəklə təmasda,
Gözəl quşlar oxuyur asta-asta.

Təbiətlə can bir qəlblə yaşayaq;
Ondan qidalanıb biz nəfəs alağ.
Barlı bağçalardan faydalanırıq,
Xırmanlarda tərəvəzi salırıq;

Gözəl qonşu ilə biz görüşdükdə;
Səliqə-sahmana əməl etdikdə,
Təbiət canlanır göz qarşısında,
Ondan xeyir görürük faydasında.

Yaşıl yarpaq göyərtinin ləkləri,
Şəkinin yamyaşıl çəmənlikləri.
Səhər-axşam biz bağçada gəzirik,
Sanki səmalarda, göydə üzürük.

Şəkiddə çox gözəl saf ab-hava var,
Bunu biz korlasaq, dünya dağılar.
Hər bir insan bunu dərk etməlidir,
Təbiətlə qoşa cüt getməlidir.

Burda gərək hərə bir ağac əksin,
Bəsləyib qorusun, onu becərsin.
Meşələr, səhərlər yamyaşıl olsun,
Göy səmalar təmiz havayla dolsun.

Şəkinin milli evləri

Qədim Şəki əhli çoxbilən olmuş,
Yaşayış yerində xaniman qurmuş.
Təbiət, dağlar nəzərdə tutulmuş,
Milli memarlıqla evlər qurulmuş.

Bəziləri kürsülü, xudmanidir.
İmarətlər ikiqat, eyvanla bir.
Üzləri cənuba, sıra otaqlar,
Mətbəxində qazan səsi, mahnılar.

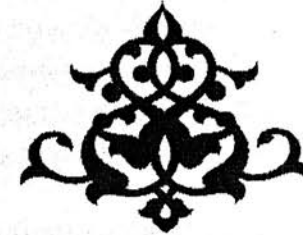
Kərpicdən tikilib hündür çardaqlar,
Divarlar enlidir, sərini saxlar.
Üstündə qırmızı, kirəmit damlar,
Eyvanlar qabaqda cərgə yaradar,

Çardaq ətəyində tirlər, cərgələr,
Vurulub taxtadan gözəl şilosər.
Qabağına ürək tək sıralanmış,
Baxarkən mədaxil naxış yaratmış.

Pəncərələr baxır soldan günəşə,
Otağa nur saçır, o, verir nəşə.
Salınıb döşəmə üstünə xəlçə,
Taxçalarda, əntiq qablarla birgə.

Pəncərə pərdəsi ipək kimidir,
İşıq düşür, hərəsi bir rəng verir.
Tavandan asılıb büllur çil-çıraq,
Gecələr yanarlar şölə saçaraq.

Şəkinin evləri özünəməxsus,
Ənənəyə aid qurulub üslub.
Nə qədər gözəldir yaşamaq eşqi,
Burda olmalıdır məhəbbət, sevgi.



Düzü sevən şakililər

Əyri oturma, düz oturmaq lazım,
Düzlüyü seç sən, olsun alın yazın.
Düzlüyə önəm ver, düz ol sözündə,
Gözəl görünərsən hər kəs gözündə

Düz sözünlə əməlli yollarda ol,
Qabağına çıxsın çox uğurlu yol.
Düzü balta kəsməz, o, bütöv olar,
Düz sözlə insanlar çox məmnun qalar.

Düzlükdən müdrik söz yox dilimizdə,
Hər şeyi düz tutaq əməlimizdə.
Düz söz acı olsa, ona bal qatın,
Düz söz söyləyərək arzuya çatın.

Düzün özü düzdür, xətlər düz olur,
Ürəkdə əməllər düz sözlə dolur.
Yaşa sən həyatı düz yol gedərək,
Heç vaxt qalib gələ bilməsin kələk.

Qızıl tək paslanmaz düz söz qalaraq,
Günəş tək nur ilə işıq saçaraq.
Düzü düz deyərlər, əyri danışma,
Düz sözü təsdiq et, səhvə qarışma.

Düzlükdən çox ali mərifət olmaz,
Şərəflə yaşasan, düzlük pozulmaz.
Sən də şəkili tək düz danış, düz ol,
Əbədi qarşında olsun hamar yol.



Şəkidə məclisə aş gəlir

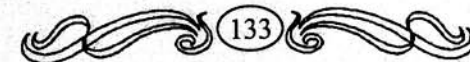
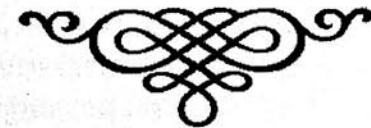
Qonaq evlərinin yuxarı başı,
Süfrələr bəzəyin olubdur qaşısı.
Dəvət olunurlar masa başına,
Mətbəxdə zəfəran dəm verir aş.

Qazanın üstündə sini, dəm alır,
Ləziz xörəklərdə təm ətir saçır.
Xörəklərin tacı aşı çəkirlər.
Süfrələrə xuruşuyla verirlər.

Çıraq yanır, musiqinin avazı,
Gül-çiçək bəzəyir bənzədir yazı.
Məclislərdə sinilərdə aş gəlir,
Qonaqların kef-damağı yüksəlir.

Gələn aşdır, ağ təpədir, o, ləzzət,
Görünüşündə tərəvətli əzəmət.
Yeyərkən dad yaddaşı təzələnir,
Bu məclisə dadlı, ləziz aş gəlir.

Düyü, yağ, ədviyyə, sarı zəfəran,
Yeməklərin tacı gəlir al-əlvan.
Qonaqlar yeyirlər süfrə firəvan,
Hamı deyir: "Məclislərə aş gəlir".



Qızılgülün şərbəti

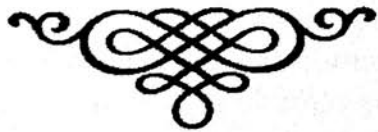
Ağızlara dad verir öz nəfəsiylə,
Ürəklərə sərinlik ətri ilə.
Dadı ənbər duyulur şirnişiylə,
Seviləndir qızıl gülün şərbəti.

Məclislərdə süfrəyə aşla gəlir,
İçənlərin təpərliyi yüksəlir.
Qırmızılıq ona gözəl rəng verir,
Seviləndir qızıl gülün şərbəti.

Ərsəyə çatması şəkərdir, sudur,
Qızıl güldən çəkilən gülabıdır.
Gül suyudur, qızıl gülü andırır,
Seviləndir qızıl gülün şərbəti.

Toyda, būsətdə içilir, sevilir,
Onu içən sanki bağdan dül dərir.
Ruhları yüksəldir, xoş ovqat verir,
Seviləndir qızıl gülün şərbəti.

Görkəmi var piyalədə, badədə,
Dadan-içən onu içir hər dəfə.
O, həyatın cövhəridir min dərdə.
Seviləndir qızıl gülün şərbəti.



Möhtəşəm Şəki karvansaraları

Çox ölkələrdə, qədim şəhərlərdə,
O cümlədən, bizim bu Şəkimizdə.
Çoxlu gözəl karvansaralar olmuş,
Gələn qonaqlar da burada qalmış.

Şəhərin yuxarı məhəlləsində,
İki böyük karvansara yerində.
Yerli üslub memarların əlində,
Yaranmışdır tarixi bir abidə.

Böyük İpək yolu üstündə məkan,
Buraya gələrdi dövəylə karvan.
Geniş otaqlarda tacirlər yatar,
Mal-qaralar zirzəmidə yer tapar.

Mehmandarlar öz xidmətini yapar,
Ləziz xörəklər də qazandan daşar.
Yeyib, içib rahatlıq tapardılar,
Alış-veriş edib mal satardılar.

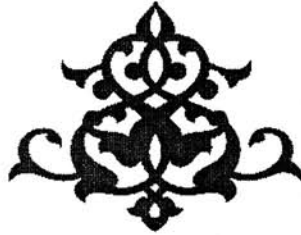
İpəyə onların marağı vardı,
Buğda, arpa, düyünü də qatardı.
Burda halallıq, düzlük meyar olub,
Malın mal olunca, bazarın olsun.

Yorulma, bazarın əhvalın olsun,
Alver et ki, damağın da çağ olsun.
Bura tacirlərin nicat yeridir.
Sığınaq tapıb işi xeyirdir.

İndi bu möhtəşəm karvansaralar,
Yeni tərtibatda şux görkəmi var.
Bərpa olunubdur xalqın sənəti,
Yenə bura gələn görür hörməti.

Qonaqların sevimli bir yeridir,
Turistləri buralar valeh edir.
Qiyətsizdir tarixi abidələr,
Möhtəşəmlik bu şəhərdə görünər.

Qapıları böyük tağlı açıqdır,
Qonaq-qara üçün bir yaraşıqdır.
Yenə burda toy-büsatlar qurulur,
Burda dincələnlər xoş məram duyur.



Suyun əhəmiyyəti

*“Bir inci saflığı varsa da suda,
Artıq içiləndə dərd verir o da”.*
(Nizami Gəncəvi)

Yazın çərşənbəsi sudur əzəldən,
O, çox müqəddəsdir, həm də içərkən.
Şəlalələr dağın başından axar,
Pak su bulaqlardan içməyə yarar.

Qızlar çərşənbədə su qırağına,
Açıb arzuları duası ona.
İstəyirlər öz bəxtləri çin olsun,
Bu axar pak suyla arzular dolsun.

Susuz yer üzündə heç həyat olmaz,
Müqəddəs su ilə gül-çiçək solmaz.
Su ehtimal olmayan dərəcədən,
İlahi yaratmış bunu öncədən.

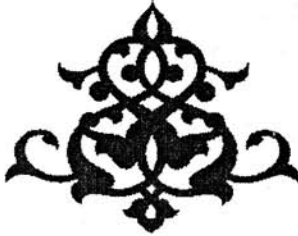
Təbiətin bəxşeyişi bu saf sudur,
Dünyada dörd ünsürdən biri sudur.
Sudur həyatın cövhəri, əvəzsizdir,
Hər bir insan üçün su çox əzizdir.

Dünyanın əsrəfi insan saf suya,
Daim səcdə edir bu ab-havaya.
Su həyatdır, su müqəddəs bir addır,
Su canlıdır, o dənizdir, o çaydır.

Su paklıqdır, aydınlıqdır şərəfdir,
Canlılara yer üzündə gərəkdir.
Bahar vaxtı su göllərdə bol olur,
Yağışıyla, leysanıyla göl olur.

Bədənimizin əsası bu saf sudur,
İnsanın lazımı qidası sudur,
Hər mübadilədə iştirakı var,
Yemək zəminində zərəri çıxarar.

Əgər azalarsa su bəndlərdə,
Təhlükə yaranar bu zaman yerdə.
Su alidir, xəbərlərin nəzərində,
Sudan israf etmək gətirər dərdə.



Anam təndirə çörək yapardı

Bizim həyətdə vardır təndirxana,
Bərəkətli çörək yapardı ana.
Bu ev bizə ali, müqəddəs olmuş,
Təndirin başına daim fırlanmış.

Mən çalışdım anamla həmrəy olum,
Çırpı yığıb birgə təndir yandırım.
Qızınaraq göz düşməsin gözləyib,
Kündələri bəyaz süfrəyə düzüb.

Sonra özü dadardı bu çörəkdən,
Süfrə üstünə sərər istisindən.
Qoğal istəyərdim yapsın mənimçün,
Bəzəyərdi naqqaşla ki, sevinim.

Nəvazişli, incə ana əlləri,
Möcüzə edib yapardı çörəyi.
Sayıb onları təhnəyə yığardı,
Qonşular üçün də pay ayırırdı.

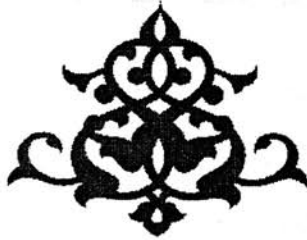
O ağır günlərdə yetərdi dada,
Qoymazdı acından kimsə fəryada.
Qohum-qonşu içində sevilərdi,
Uşaqlar içində əzizlənərdi.

Anamın yaptığı çörəklər fərqli,
Buğda unu sarıcadan ətirli.
Dadlı çörəklər vardır evimizdə,
Təndirdə çörək bişirdi önümüzdə.

Anam çörək yapanda düşünərək,
Yumurta ilə üstünə əl çəkərək.
Çörəyin üzünə sığal çəkərdi,
Çəkilən sığallar parlaq edərdi.

Yedirərkən qəlbiylə dil açardı,
Anamın bu dili şirin dadardı.
Bununla o, halallıq anladardı.
Uşaqlarda vətən qeyrəti vardır.

Yadıma düşür uşaqılıq illərim,
Göylərə baxarkən dolur gözlərim.
Təndir qalıb, anam daha görünmür,
Anamı arayıram, o, geri dönmür.



Bizim bu tut ağacı

Şəkiddə hər bağça tutla fəxr edir,
Qırmızı kirəmit gözəllik verir.
Aradan boylanır atlas yarpaqlar,
Tut ağacı rəmzi olur bu bağlar.

Ağacın sevgisidir yaşıl yarpaq,
Üstündə meyvələr sərin olacaq.
Günəşdən nur alır, onlar dəyirlər,
Pota meyvələri gəl-gəl deyirlər.

O, dərmandır, enerjisi günəşdir,
Meyvəsi məlhəmdir, yarpağı ətir.
Möcüzə var onun yetişməsində,
Ardıcıl ağarır o görkəmində.

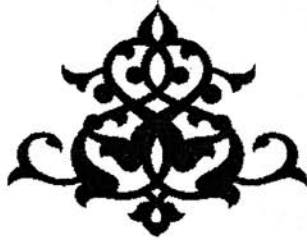
Hər səhər çıxırsan qoşa budağa,
Çubuqdan tutaraq dənə qucağa.
Şirin və çox tamlı meyvələri var,
Bunu yeyən insan çox sağlam olar.

Bu ağac müqəddəs halallıq sevir,
İri olsa da budaqlar əzilir.
Məyus edir bizi, gətirir kədər,
Qoruyuruq, budaqları əzilər.

Hər tut vaxtı biz onu gözləyirik,
Pənah yeri kimi biz izləyirik.
Görüş yeri olur tut çırpılan vaxt,
Sevinc, gülüş məkanıdır bu oylaq.

Ocaqlar qalanır, üstə tavalər,
Tutlardan məlhəm tək bəhməzlər olar.
O bizə lazımdır bütün il boyu,
Onla qidalanır sağlamlıq yolu.

Tökülür başımıza meyvələri,
Təbiətin möcüzəsi, nələri...
Xatirələr yaddaşında o qalır,
Tut yeyəndə sağlamlığı çoxalır.



Şəkinin uca dağları

Qoca Qafqaz ətəyində yaranıb,
Bu səfəli dağın oylağı olub.
Sərt qayalar bəyaz qarla dolubdur,
Çəmənli otlarla, güllərlə boldur,

Başı qarlı, sinəsi çox yaşıldır,
Kainat qocadır, dağlar yaşlıdır.
Ulu dağlar, çeşməli sulu dağlar,
Əyilməz, hər zaman vüqarla durar.

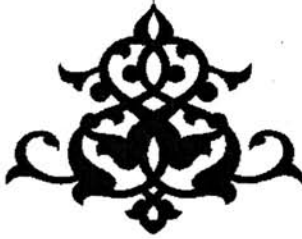
Aşağı endikcə dar cığırlarla,
Qayalar dayanıb yolunu bağlar.
Sel axan dərələr yolu salsa da,
Buradan düşmək çox çətin olar.

Heyranam, Şəkinin üç yanı dağdır,
Aşağı tarladır, zəmidir, bağdır.
Burada bir neçə fəsil görürsən,
Bağları bahardır, zirvəsi qardır.

Göylər hayqıraraq ildırım çaxır,
Əksik olmur bulud, yağışlar yağır.
Yağış leysan edər, meşə yuyular,
Sonra da qövsü-qüzeh rəng alar.

Göyqurşağı yeddi rəngə boyanar,
Uşaqlar da sevinərək oynayar.
Bu, bir əzəmətdir, ağıdır buludlar,
Ulu tarix bu dağlara ad qoyar.

Zümrüd meşələr, dumanlı örpək,
Rəssamın gözü ilə baxasan gərək.
Qol-boyundur sıra dağlar meşələr,
Burda könül açır xoş mənzərələr.



Özü qızıl, ətri qızıl zəfəran

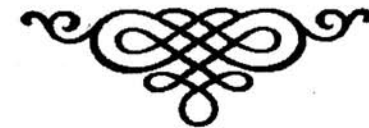
Nə zərifsən, zəfəran, ay zəfəran,
Torpaqda bitirsən, özünə heyran.
Vətənidir sənin bizim Azərbaycan,
Sarı, nəfis, rəngin gözəl zəfəran.

Ətrin, ənbərin ruhu təzələr,
Səninlə bişmişlər əllərdə gəzər.
Şəkidəsən dərdlərin əlacısan,
Səni hər an sevər dadan, zəfəran.

Şəkinin ən xoş ətirli ədviyyəsi,
Şirniyyatlar - halvaların öncəsi.
Bürüyür Şəkini müğənni səsi,
Ətirlisən, dadlısan, ay zəfəran.

Plovlara ilahi rəng verirsən,
Şirniyyatla əldən-ələ gəzirsən.
Sevimlidir yeməklərin hər zaman,
Adın dildən-dilə düşüb, zəfəran.

Mərasimlər, ənənələr şahısan,
Güləb ilə birgə şərbət balısan.
Yoxdur tayın, naringisən, tamlısan,
Şərbətlərin dadlısısan, zəfəran.



Şəkinin şirniyyatları

Şərq elində şirniyyatı sevrələr,
Şəkiddə çox şirniyyat bişirərlər.
İpək karvan yolunun qonaqları
Şəki şirniyyatı öz maraqları.

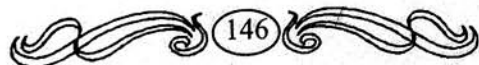
Əriştə paxlavası, qozlu dadı,
Heyran etmiş ədviyyə, zəfəranı.
Arı balın şirinlikdə üstü yox,
Usta bəzəyiylə zövq verir çox.

Peşvənglə, halvının şux görkəmi var,
Ağızda çeynənər, olar şirin dad.
Fətir, fəsəlidir çayın yanında,
Səhərlər nuş edər qaymaq-balında.

Tel halvası ağ gəlinə bənzəyir,
Onu hamı sevir, gülabla yeyir.
Dadı, ətri valeh edir hər kəsi,
Uşaqlar sevinir, olur həvəsi.

Şirin fətir, oma, külçə bamiyə,
Şirin çayla ləzzət edir hamıya.
Şəki şirnisini sevib yeyirlər,
Evlərinə gedərkən pay edirlər.

Şirniyyatın vətənidir bu Şəki,
Nəsillərə ötürülür sənəti.
Qonaq gələr bu yerlərə səyyahlar,
Özlərilə sovqatlar apararlar.



Gözəl-göyçək Şəki

Şəkinin çox uca qarlı dağı var,
Yaşıl ormanları, güllü bağı var.
Qədim sarayları, xanədanları,
Qoynu sevinc dolu, xoşbəxt çağı var.

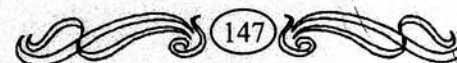
İpəkdən rəmzi var karvan yolunda,
Babək qüdrəti var polad qolunda.
Qonağı əzizlər gözəl qoynunda,
Oğlunun, qızının etibarı var.

Şairlər vətəni, alimlər yurdu,
Zəkası əbədi işıqdı, nurdu.
Qoynunda səadət sarayı qurdu,
Daim öyünməyə ixtiyarı var.

İnsanlar xoş üzlü, şirin, mülayim,
Lətifə söyləyən, mehriban, həlim.
Yetirib çox şair, sənətkar, alim,
Qızıl sətirləri, misraları var.

Ürəyi genişdir, zəkası dərin,
Mərcan bulaqları buz kimi sərin.
Məbədi olsa da qızılın, zərin,
Qızıldan qiymətli övladları var.

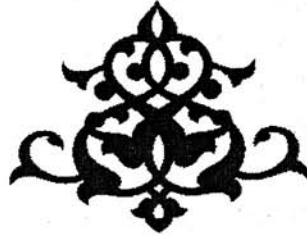
Sahnişin zövq halal zəhmətindədir,
İdrakla təxəyyül vəhdətindədir.
Gücü dostluğunda, ülfətindədir,
Şəki xoşbəxtliyin baharındadır.



Qədim qalaları qədim, əbədi,
Varlığı ilahi ismət məbədi.
Dostlara qol açan obası, kəndi,
Düşməyə nifrətdən bir sipəri var.

Bir-birindən gözəl gecə-gündüzü,
Hər daşın-qayanın var bizdə sözü.
“Yollarda qoymayın siz gözüünüzü”,
Mahnı bəstələyən bulaqları var.

İlhamı coşduran bu təbiətə,
İnsanı yaşadan eşqə, ülfətə.
Bu qədim, bu ulu mədəniyyətə
Cabirin söz demək iqtidarı var.



Son söz

**Kulinariya yeni sözə,
təzə ab-havaya möhtacdır**

Sn azı gündə 3 dəfə qarşımıza süfrə salınır. Allah verəndən yeyirik, içirik, şükr edirik. Bu günü də belə keçiririk. Göz toxluğu, dünyamızın bu təkararlığı bizi yormur, əksinə qaşığı əlimizə alanda süfrəyə baxırıq. Oradakı yeməklər bizi özünə çəkir. Bilmirik hansından başlayaq. Qabağına qoyulan xörəklər - şorbalar da, ağartılar da sanki dilə gəlir, yeyilmək istəyirlər. Süfrədən mətbəxə qayıdanda inciyib küsürlər.

Bir növ kulinariya aləmi canlı həyatımızın bir parçası, bir ünsürü kimi məişətimizə daxil olmuşdur. Həm də bu sərhədsiz daxilolmadır.

Həyatın dörd ünsürü – su, od, hava və torpağın yetişdirdiyi canlı və cansız hər şeydən hasil olan yemək və içməklər min dadlı, min çeşidli ərzaqdan ocağa, ocaqdan isə süfrəyə qoyulan ustad aşbazların xalılar kimi ilmələnen, öz rəng çalarları ilə naxış-naxış seçimli yemək-içmək qidalıqdan çox zövqlü oxşaması ilə fərqlənir. Bunlar da insan əli və fəhminin mənəvi aləmə xoş təsiri, nuşluğu olur. Kulinariya bu baxımdan milli-mənəvi, ata-baba ənənələrinə söykənərək, getdikcə zənginləşən bir sahədir. Bu sahə tamam-kamal bir elmi tədqiqat sahəsinə çevrilmişdir. Mətbəx avadanlığı, ustalar, xörəklər, içki və iştahaaçan vasitələrin adlarını sadalamaq, işin primitivliyidir, səthi açıqlamaqdır. Əslində isə həqiqi kulinariya zərgərlik kimi bir şeydir. Yaradıcılıqdır. Aşçı, xonça düzüb-qoşmaq qaydaları, qonaq qarşılama, onların ürəyindən keçənləri duymaq, süfrə dalından xoş əhval-ruhiyyə ilə

durmaq deyərdim ki, Azərbaycan xalqının milli-mənəvi mədəniyyətində öncüllüyünü itirməyən bir prosesdir. Milli mətbəx sənətinin qorunması vacib şərtlərdən biridir.

Şəki bu prosesin önündə gedən bir diyardır. Karvan yollarının qovuşuğunda yerləşən, indi də karvansaraları ilə məşhur olan bu şəhərə "Kulinariya akademiyası" adı verməmək ədalətsizlik hesab edilə bilər. Bu akademiyanın Hacı Cabir Xəlifəzadə kimi akademikləri var. Kulinariya onun tədqiqatlarında, cild-cild populyar kitablarında açımlarla, təhlillərlə, araşdırmaların dərinliyi ilə seçimidir. Cabir Xəlifəzadənin ömrünün yarım əsrdən çox bir hissəsi ancaq bir sahədə Şəki kulinariyasının əlifbasından başlayıb qrammatikasınadək öyrənilib, təhlil edilib, onun tərəfindən bu sahəyə aid cild-cild kitablar yazılıb, dünya xalqlarının əsas dillərində çap edilib.

Oxuculara təqdim edilən bu yeni nəşr Azərbaycan kulinariyasında milli adət və ənənələrin, süfrə mədəniyyətinin, yazılı ədəbiyyatında, xüsusən folklorda deyim, duyum təhlilləri ilə fərqlənir. Keçmiş və müasirlik üzbəüz qoyulur. Və müəllif belə bir nəticəyə gəlir ki, kulinariya sadəcə qida qəbul etmək deyil, bunda xalqın intellektliyi, zəkası, milli mentalitetliyi birləşir. Xarici turistlər üçün qaranlıq qalan məqamların açılması Türk xalqları ailəsində Azərbaycan xalqının, millətinin kulinariyasının məşhurluğu, möhtəşəmliyi, süfrələrə min bir yemək düzmək qabil olan insanların intellektidir.

Cabir Xəlifəzadə kulinariya sahəsindəki görkəmli fəaliyyəti ilə yanaşı, eyni zamanda Azərbaycan Jurnalistlər və Yazıçılar Birliklərinin üzvüdür. Onun duzlu-məzəli şeirləri, ürəkdən gələn gözəl ifadələri oxucularda bu yaradıcı insanın fəhmi və istedadına heyranlıq yaradır. Bu ahıl çağında Cabir müəllim yenə də öz yaradıcılığını davam etdirir. Ona can sağlığı və uzun ömür arzu edirəm.

Sabir Əfəndiyev

Mündəricat

Bir neçə söz.....	3
Şəki mətbəxinin özünəməxsus xüsusiyyətləri və ənənələri	6
Şəkiddə aşçılıq və qənnadıçılıq sənəti.....	9
Şəki qonaqpərvərliyi, milli azərbaycançılıq ənənələri.....	11
Şəkiyə gələn qonaqları və turistləri maraqlandıran görkəmli tarixi məkanlar və abidələr.....	13
Xörəklərin söhbəti	17
Ağzının dadını bilənlər üçün Şəki xörəklərinin texnoloji hazırlanması və reseptləri.....	23
Duru xörəklər və şorbalar	28
Süd və qatıq məhsullarından hazırlanan xörəklər	40
Yumurta xörəkləri	45
Toyuq-cücə və çöl quşları xörəkləri	50
Ət xörəkləri	53
Balıq xörəkləri	60
Kabablar	63
Tərəvəz xörəkləri	68
Plovlar (aşlar)	71
Xəmir xörəkləri	83
Şirin xörəklər	88
Şərbətlər və sərinləşdirici içkilər	92
Şəki mətbəxində işlədilən ədviyyələr	97
Şəki yumorunun özünəməxsus nümunələri.....	104
Şəki ağsaqqallarının bəzi müdrik kəlamları	108
Xanımlar üçün faydalı məsləhətlər.....	110
Şəkinin əziz və ləziz sevilən xörəkləri	114
Şəkiyə məxsus olan şeirlər.....	120
Son söz.....	149

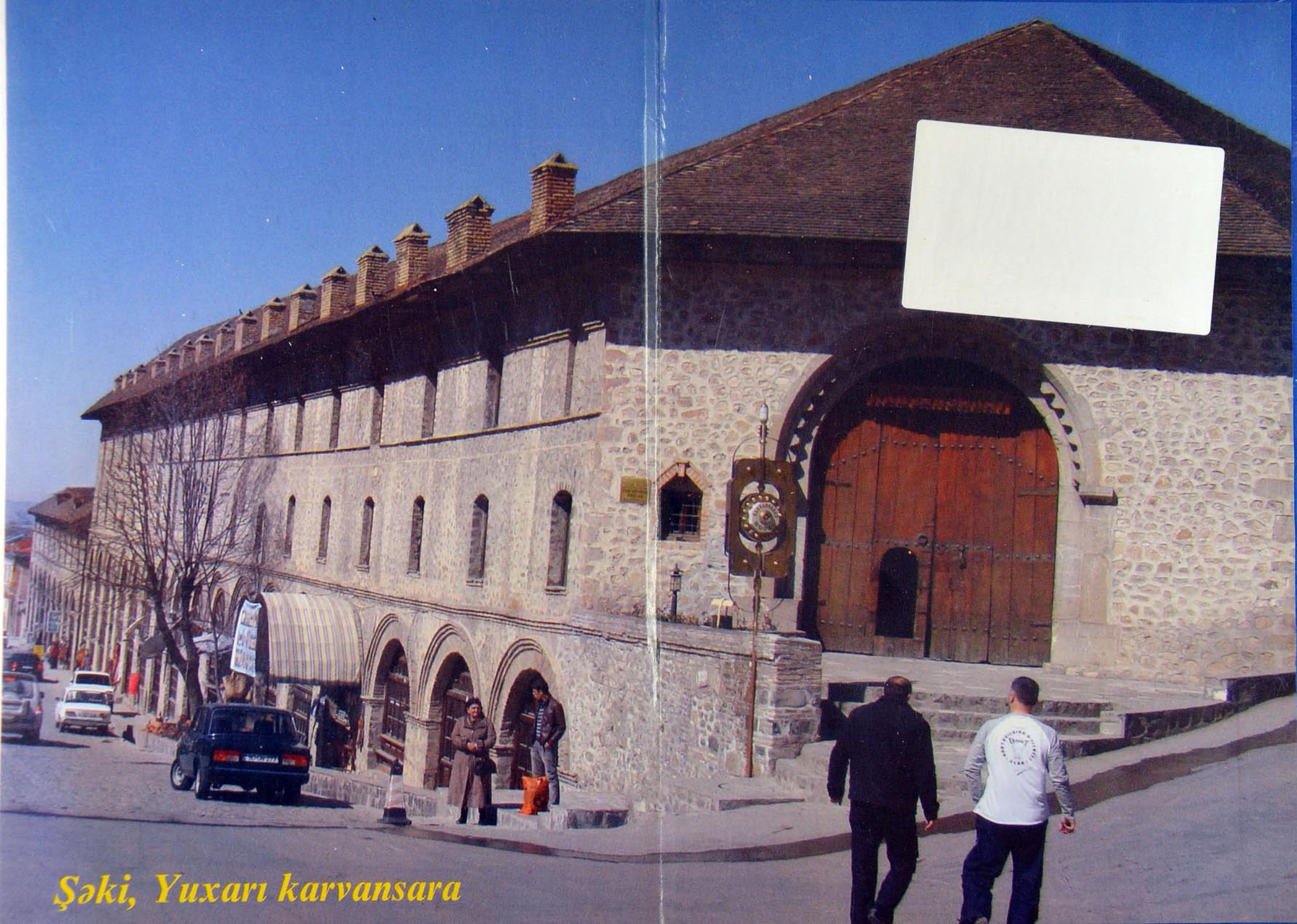
**Azərbaycan Milli mətbəxinin
əziz və ləziz Şəki xörəkləri**

**Cabir Xəlifəzadə
(Hacı Cabir)**

Mətbənin direktoru: *Elman Qasimov*
Dizayner: *Mətanət Əliyızı*
Korrektor: *Nailə Vahabqızı*

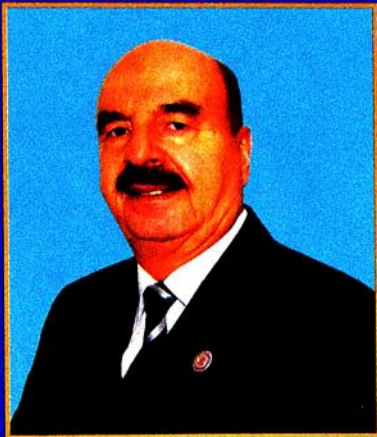
Çapa imzalanmışdır: 25.05.2011
Formatı 70x100 1/16. Həcmi 10,5 ç.v.
Sifariş №183 . Tiraj 500

«Zərdabi LTD» MMC
Nəşriyyat Poliqrafiya müəssisəsi
☎ iş (012) 514-73-73,
mob. (050, 055) 344 76 01



Şaki, Yuxarı karvansara

Az 266746



Cabir Xəlifəzadə

Mən 75 illik ömrümü şərəflə yaşamışam. Xalqıma, hökumətimizə, dövlətçiliyimizə sədaqətlə xidmət etmişəm. Hökumətimiz tərəfindən verilən bütün tapşırıqları yüksək səviyyədə yerinə yetirdiyimə, uğurlar qazandığıma görə "Xalqlar Dostluğu", "Qırmızı Əmək Bayrağı" ordenləri, "Yubiley" medalı, "II dərəcəli diplom" və "Gümüş medal", "Əmək Veteranı", Moskvada "Gənclərin Yaxşı Hami Tərbiiyəçisi" medalları ilə də təltif olunmuşam. Azərbaycan Respublikası Yazıçılar və Jurnalistlər Birliklərinin üzvüyəm, "Qızıl Qələm" mükafatı laureatıyam. Mən on xarici ölkədə Azərbaycan Milli Mətbəxini və süfrə mədəniyyətini uğurla təbliğ etmişəm. 12 ədəd elmi-kütləvi, bədii, kulinariya haqqında kitablarım işıq üzü görmüşdür. Azərbaycan Respublikası Ağsaqqallar Şurasının üzvüyəm. Hal-hazırda yaradıcılıq işi ilə məşğul oluram.

