

Şimal-qərb bölgəsinin yerli

# QIDA RESEPTLƏRİ



Ən dadlı məhsullardan



# Şimal-qərb bölgəsinin yerli qida reseptləri

Göy qirs (gürzə) .....	04
Qaxac ətli aş .....	05
Çolpalı xəngəl .....	06
Qiyməli xəngəl .....	07
Şabalıdlı xoruz .....	08
Xalyar qızartması .....	10
Turşulu çolpa .....	11
Qovrulmuş quru dolma .....	12
Yumurtalı qirs .....	13
Qızardılmış qirs .....	14
Təzə ətdən sürhüllü .....	16
Fındıq qirsi .....	17
Şor qirs .....	18
Ət qirsi .....	19
Qaxac ətdən sürhüllü .....	20
Maxara .....	22
Bamiyə .....	23
Umac halvası .....	24
Düyü halvası .....	25
Qoz halvası .....	26

# Göy qirs



Un - 400 qr  
Şüyüd - 1 dəstə  
Keşniş - 1 dəstə  
Kəvər - 1 dəstə  
Su, duz, istiot



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su və azca duz əlavə edilərək qarışdırılır, xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 20 dəqiqəlik kənara qoyulur. Göyərti təmizlənib yuyulur və xırda-xırda doğranılır. Doğranılmış göyərtiyə ağız dadına uyğun miqdarda duz və istiot əlavə edilərək yaxşıca qarışdırılır. Xəmir bərabər ölçüdə olmaqla kündələrə bölünərək və dairəvi şəkildə (7 – 10 sm diametr) ölçüdə yayılmaqla həmin göyərtili içliklə qirslər doldurulur və kənarları gürzə şəklində bükülür. Öncədən qaynayan suda qirslər 3-4 dəqiqə ərzində bişirilir və süfrəyə verildikdə kərə yağı ilə üzəri yağlanır.

**Qeyd:** Bəzi bölgələrdə qirsə gürzə də deyirlər. Qax rayonunda qirsin bir neçə növü bişirilir. Şordan (kəsmikdən), göyərtidən, xarxuşdan (qarın-bağıracaq) hazırlanır.



45 - 60 dəq



2 nəfərlik



# Qaxac ətli aş (Koləşli)

Qaxac ətİ - 500 qram  
Quru dolma - 400 qram  
Xırda qaragöz lobya - 1,2 kq  
Düyü - 1 kq  
Qoz - 1 kq  
Kərə yağı - 300 qram



## Hazırlama qaydası

İlk önce düyü sadə plov üsulu ilə dəmlənir. Plov dəm aldıqdan sonra soyuması üçün kənara qoyulur. Ayrı bir qazanın içərisinə quru ət, quru dolma və lobya düzülür. Öncədən üyüdülmüş qozun yarısı üzərinə səpilərək bölüşdürülür və kərə yağı əlavə olunur. Dəmlənmiş plov da həmin qazana əlavə olunur və üzərinə qozun qalan yarısı səpilir. Sonda vam odda 2-3 saat ərzində bişdikdən sonra süfrəyə verilir.

**Qeyd:** Bu gözəl təamlı aş asanlıqla bişirmək üçün lobyanı və düyünü axşamdan islatmaq lazımdır.



2 - 3 saat



6 nəfərlik



# Çolpalı xəngəl

Kənd toyuğu - 1 ədəd  
Tomat pastası - 70 qram  
Un - 1 kq  
Yumurta - 1 ədəd  
Qatıq - 750 qram  
Kərə yağı - 500 qram  
Soğan - 400 qram  
Sarımsaq - 1 diş



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su, azca duz və yumurta əlavə olunaraq qarışdırılır, yumruqla basılaraq bərk xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 5 dəqiqəlik kənara qoyulur. Əgər yoğurarkən xəmir ələ yapışarsa, o zaman az-az un səpmək olar. Xəmir bərabər hissələrə bölünərək kündələnir. Hər kündə 0,5 sm nazikliyində (unlanaraq) yayılaraq, romb şəklində doğranılır və 30 - 60 dəqiqə ərzində qurudulur. Az duzlu suda toyuq tam bişənədək qaynadılır. Soğan rəndədən keçirilərək qaynadılmış toyuqla birlikdə qızardılır və bişənə yaxın tomat pastası və 1 stəkan su əlavə olunaraq qarışdırılır. Qapağı örtülərək 5 - 10 dəqiqə bişirilir və kənara qoyulur. Öncədən qaynayan duzlu suya qurudulmuş yarpaqlar ehmalca salınır, yapışmasınlar deyə arabir qarışdırılır və 6 - 7 dəqiqə ərzində bişirilərək süzülür və xəngəllər geniş qabda yağlanır, üzərinə həmin tomatlı yağda qovrulmuş soğan və doğranılmış çolpa əlavə olunur və artıq xəngəl süfrəyə yanında qatıqla və ya sarımsaqlı qatıqla verilə bilər.



30 - 60 dəq



5 nəfərlik



# Qiyməli xəngəl

Un - 1 kq

Yumurta - 1 ədəd

Kərə yağı - 500 qram

Mal eti - 500 qram

Soğan - 300 qram



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su, azca duz və yumurta əlavə olunaraq qarışdırılır, yumruqla basılaraq bərk xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 5 dəqiqəlik kənara qoyulur. Əgər yoğurarkən xəmir ələ yapışarsa, o zaman az-az un səpmək olar. Xəmir bərabər hissələrə bölünərək kündələnir. Hər kündə 0,5 sm nazikliyində (unlanaraq) yayılaraq, romb şəklində doğranılır və 30 - 60 dəqiqə ərzində qurudulur. Çəkilmiş mal etinə azca duz əlavə edərək soğanla birlikdə vəm odda qovrulur. Öncədən qaynayan duzlu suya qurudulmuş yarpaqlar ehmalca salınır, yapışmasınlar deyə arabir qarışdırılır və 6 - 7 dəqiqə ərzində bişirilərək süzülür və xəngəllər geniş qabda yağlanır, üzərinə həmin qiymə əlavə olunur və yanında qatıqla və ya sarımsaqlı qatıqla süfrəyə verilə bilər.



30 - 60 dəq



1 nəfərlik



# Şabalıdlı xoruz



Kənd xoruzu - 1 ədəd  
Şabalıq - 500 qram  
Nar - 1 ədəd  
Soğan - 1 kq  
Palçıq turşu - 40 qram  
Duz, istiot, sarıkök



## Hazırlama qaydası

Xoruz hissələrə doğranılır və az duzlu suda qaynadılır. Soğan uzunsov şəkildə doğranılır və qızardılır. Soğanın tam bişməsinə 20 dəqiqə qalmış qaynadılmış xoruz tikələri tavaya yerləşdirilir və üzərinə ağız dadına uyğun miqdarda duz, istiot və sarıkök əlavə olunur. Təmizlənmiş şabalıd, palçıq turşu və dənələnmiş nar əlavə olunur və bir neçə dəqiqə yaxşıca qarışdırıldıqdan sonra süfrəyə verilir.



45 - 60 dəq



5 nəfərlik







# Xalyar qızartması



Xalyar - 1 kq  
Qatıq - 250 qram  
Yumurta - 4 ədəd  
Nar - 1 ədəd  
Soğan - 200 qram



## Hazırlama qaydası

Soğan nazik doğranılaraq duru yağda qovrulur. Xalyar yuyulub doğranılaraq soğanla birlikdə qovrulur. Yumurta ayrıca istiotla qarışdırılaraq tavaya tökülür və qapağı örtülərək bişirilir. Bişdikdən sonra boşqaba çəkilib üzərinə nar səpilir və qatıqla birlikdə süfrəyə verilir.



20 - 30 dəq



3 nəfərlik



# Turşulu çolpa

Kənd toyuğu - 1 ədəd  
Alça palçıq turşusu - 100 qram  
Limon - 1 ədəd  
Soğan - 90 qram  
Duru yağ - 2 xörək qaşığı



## Hazırlama qaydası

Bütöv çolpaya duz, istiot və duru yağ əlavə olunur və yaxşıca çolpaya hopdurulur. Həmin çolpa “setka”-ya qoyularaq, manqalda bişirilir. Bişdikdən sonra çolpanın üzərinə alça palçıq turşusu əlavə olunur. Süfrəyə vermədən öncə boşqabda çolpanın ətrafına iki yerə bölünmüş limon və halqavari doğranılmış soğan düzülür və turşulu çolpa artıq hazırdır və süfrəyə verilə bilər.



30 - 40 dəq



3 nəfərlik



# Qovrulmuş quru dolma

(mal ətii ilə doldurulmuş bağırsağ)



Quru dolma - 500 qram  
Yumurta - 2 ədəd  
Kərə yağı - 500 qram  
Nar - 100 qram



## Hazırlama qaydası

Qurudulmuş dolma qaynar yağda hərtərəfli qızardılır. 5 – 10 dəqiqə qızarıldıqdan sonra boşqaba qoyaraq yanında yumurta qızartması ilə birlikdə və üzərinə nar səpilərək süfrəyə verilir.



10 - 15 dəq



2 nəfərlik



# Yumurtalı qirs

Un - 1 kq  
Quru qaxac ətı - 500 qram  
Quru dolma - 200 qram  
Soğan - 100 qram  
Yumurta - 5 ədəd  
Turşu - 90 qram



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su və azca duz əlavə edərək qarışdırılır, xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 10 dəqiqəlik kənara qoyulur. İçliyi hazırlamaq üçün quru ət və quru dolma rəndələnir və üzərinə öncədən qovrulmuş soğan, yumurta, turşu, duz və istiot əlavə olunaraq yaxşıca qarışdırılır. Xəmir bərabər ölçüdə kündələrə bölünərək və dairəvi şəkildə (7 – 10 sm diametr) ölçüdə yayılmaqla həmin içliklə qirsler doldurulur və kənarları gürzə şəklində bükülür. Öncədən qaynayan suda qirsler 10 dəqiqə ərzində bişirilir və süfrəyə verildikdə üzərinə kərə yağı əlavə olunur.

**Qeyd:** Bəzi bölgələrdə qirsə gürzə də deyirlər. Qax rayonunda qirsin bir neçə növü bişirilir. Şordan (kəsmikdən), göyertidən, xarxuşdan (qarın-bağıracaq) hazırlanır.



40 - 60 dəq



5 nəfərlik



# Qızardılmış qirs



Mal ətı - 300 qram  
Un - 1 kq  
Yumurta - 1 ədəd  
Palçıq turşusu - 40 qram



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su, azca duz və yumurta əlavə olunaraq qarışdırılır, xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 5 dəqiqəlik kənara qoyulur. İçliyi hazırlamaq üçün çəkilməmiş mal ətinə turşu, duz və istiot əlavə olunur. Xəmir bərabər ölçüdə kündələrə bölünərək və dairəvi şəkildə (7 – 10 sm diametr) ölçüdə yayılmaqla həmin ətli içliklə qirsələr doldurulur və kənarları gürzə şəklində bükülür. Öncədən qızdırılmış yağda qirsələr 10 dəqiqə ərzində bişirilir.

**Qeyd:** Bəzi bölgələrdə qirsə gürzə də deyirlər. Qax rayonunda qirsin bir neçə növü bişirilir. Şordan (kəsmikdən), göyörtidən, xarxuşdan (qarın-bağırsağ) hazırlanır.



30 - 40 dəq



2 nəfərlik





# Təzə ətdən sürhüllü

Un - 400 qram

Quzu əti - 410 qram

Tomat pastası - 60 qram

Alça turşusu - 70 qram



## Hazırlama qaydası

Quzu ətinin tikələrində duz, istiot və tomat pastası əlavə olunaraq suda qaynadılır. Əvvəlcə un, su və duzdan orta bərklikdə xəmir yoğrulur. Xəmir 5-10 dəqiqə mayalandıqdan sonra uzununa lent şəklində kəsilir. Bu lentşəkilli kəsilmələr barmaqların ucu ilə yumrulanır və xırda dördbucaq şəklində kəsilir. Ayrılan xırda hissələr bir-bir şəhadət barmağı ilə sıxılaraq çəkilir. Yapışmaması üçün unlanıb ayrı-ayrı yığılır və öncədən qaynayan az duzlu suya tökülərək 5-6 dəqiqə qaynadılır. Bişirilmiş sürhüllü boşqaba çəkilir, üzərinə turşu və öncədən hazırlanmış quzu əti tomatlı sousu ilə birlikdə əlavə olunur və süfrəyə verilir.



45 - 60 dəq



3 nəfərlik





# Fındıq qirsi

Un - 1 kq  
Yumurta - 1 ədəd  
Şəkər tozu - 250 qram  
Maya - 50 qram  
Süd - 1 stəkan  
Fındıq ləpəsi - 350 qram



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su, azca duz, yağ, maya, süd və yumurta əlavə olunaraq qarışdırılır, yumşaq xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 10 dəqiqəlik kənara qoyulur. İçliyi hazırlamaq üçün çəkilməmiş fındıq ləpəsinə şəkər tozu əlavə olunur və yaxşıca qarışdırılır. Xəmir bərabər ölçüdə kündələrə bölünərək və dairəvi şəkildə (7 – 10 sm diametr) ölçüdə yayılmaqla həmin içliklə qirsilər doldurulur və kənarları gürzə şəklində bükülür. Öncədən qızdırılmış yağda qirsilər 10 dəqiqə ərzində bişirilir.



30 - 40 dəq



2 nəfərlik



# Şor qirs



Duzsuz kənd  
şoru - 400 qram  
Şüyüd - 3 dəstə  
Un - 300 qram  
Yumurta - 1 ədəd



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su, azca duz və yumurta əlavə olunaraq qarışdırılır, xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 5 dəqiqəlik kənara qoyulur. İçliyi hazırlamaq üçün şor xırda doğranılmış şüyüdlə qarışdırılır. Xəmir bərabər ölçüdə kündələrə bölünərək və dairəvi şəkildə (7 – 10 sm diametr) ölçüdə yayılmaqla həmin içliklə qirsilər doldurulur və kənarları gürzə şəklində bükülür. Öncədən qaynayan suda qirsilər 10 dəqiqə ərzində bişirilir və süfrəyə verildikdə üzərinə kərə yağı əlavə olunur.

**Qeyd:** Bəzi bölgələrdə qirsə gürzə də deyirlər. Qax rayonunda qirsin bir neçə növü bişirilir. Fındıq ləpəsindən, göyertidən, xarxuşdan (qarın-bağırsaqdan) hazırlanır.



30 - 40 dəq



5 nəfərlik



# Ət qirsi

Un - 400 qram  
Mal eti - 410 qram  
Yumurta - 1 ədəd  
Alça palçıq turşusu - 60 qr



## Hazırlama qaydası

Una ilıq su, azca duz və yumurta əlavə olunaraq qarışdırılır, xəmir yoğrulur və üstü örtülərək 15 dəqiqəlik kənara qoyulur. İçliyi hazırlamaq üçün çəkilməmiş mal etinə turşu, zövqə görə duz və istiot əlavə olunur. Xəmir bərabər ölçüdə kündələrə bölünərək və dairəvi şəkildə (7 - 10 sm diametr) ölçüdə yayılmaqla həmin etli içliklə qirsələr doldurulur və gürzə şəklində kənarları bükülür. Öncədən qaynayan suda qirsələr 10 dəqiqə ərzində bişirilir və süfrəyə verildikdə üzərinə kərə yağı əlavə olunur.

**Qeyd:** Bəzi bölgələrdə qirsə gürzə də deyirlər. Qax rayonunda qirsin bir neçə növü bişirilir. Fındıq ləpəsindən, göyertidən, xarxuşdan (qarın-bağırsaqdan) hazırlanır.



45 - 60 dəq



5 nəfərlik



# Qaxac ətdən sürhüllü

Un - 400 qram

Qaxac əti - 300 qram

Quru dolma - 120 qram

Alça turşusu - 70 qram



## Hazırlama qaydası

Qaxac əti və quru dolma duz və istiot əlavə olunaraq suda qaynadılır. Əvvəlcə un, su və duzdan orta bərklikdə xəmir yoğrulur. Xəmir 5-10 dəqiqə mayalandıqdan sonra uzununa lent şəklində kəsilir. Bu lentşəkilli kəsilmələr barmaqların ucu ilə yumrulanır və xırda dördbucaq şəklində kəsilir. Ayrılan xırda hissələr bir-bir şəhadət barmağı ilə sıxılaraq çəkilir. Yapışmaması üçün üstünə un səpilərək ayrı-ayrı yığılır və öncədən qaynayan az duzlu suya tökülərək 5-6 dəqiqə qaynadılır. Bişirilmiş sürhüllü boşqaba çəkilib, üzərinə turşu və öncədən hazırlanmış qaxac əti və quru dolma suyu ilə birlikdə əlavə olunur və süfrəyə verilir.



45 - 60 dəq



3 nəfərlik





# Maxara

Yumurta - 2 ədəd  
Şəkər tozu - 4 xörək qaşığı  
Süd - 1 litr  
Un - 400 qram



## Hazırlama qaydası

İlk öncə bir qabda yumurta yaxşıca qarışdırılır və üzərinə şəkər tozu əlavə olunaraq qarışdırılır. Süd töküb qarışdırma prosesi davam etdirilir və üzərinə un, duz əlavə olunaraq yaxşıca qarışdırılır. Alınmış məhlula umac deyilir. Daha sonra ocağa sac qoyularaq məhlul lavaş şəklində bişirilir. Süfrəyə verilərək maxaranın yanında bal və tut bəhməzi vermək olar.



20 - 30 dəq



3 nəfərlik



# Bamiy 

Ő k r tozu - 3 stəkan  
Limon suyu - 1 xörək qaŐ đı  
Limon duzu - 0.5 çay qaŐ đı  
Yumurta - 4  d d  
Kərə yađı - 60 qram  
Su - 2 stəkan  
Un - 2 stəkan



## Hazırlama qaydası

Ő rb ti hazırlamađ  c n bir qazanda limon suyu v  Ő k r tozu suda qaynadılaraq həll olunur və soyuması  c n kənara qoyulur. Xəmir  c n qazana su əlavə olunaraq qaynadılır v  qaynadılmıŐ  suya kərə yađı əlavə olunur. Yađ  ridikd n sonra limon duzu, azca xörək duzu v  un əlavə olunaraq yaxŐ ca qarıŐ dırılır. Qazanı ocaqdan g t rd kd n sonra taxta qaŐ qla dayanmadan qarıŐ dırılır ki, xəmir qabıq tutmadan soyusun. Xəmir soyuduqda üzərinə 4 ədəd yumurta sındırılaraq əlavə olunur və yaxŐ ca qarıŐ dırılır. Daha sonra qır ınlı baŐ lıq taxılan xəmir torbasına xəmir doldurularaq v  sıxılaraq orta böyüklükdə bamiy l r hazırlanır. Soyuq yađ əlavə olunan tavada zəif odda hərtərəfli qızardılır. Qızardılan bamiy l r dərhal soyuq ő rb t  batırılaraq 5 dəqiqə saxlandıqdan sonra qaba düzülüb süfrəyə verilir.



20 - 30 dəq



1 n f rl k





## Umac halvası

Un - 3 stəkan  
Su - 1 stəkan  
Süd - 0.5 stəkan  
Kərə yağı - 250 qram  
Şəkər tozu - 1 stəkan

### Hazırlama qaydası

Un, südlə qarışdırılaraq əllə ovulur və ələkdən keçirilir. Ələnmiş un yağda qaşıqla dayanmadan qarışdırılaraq qovrulur. Şərbəti hazırlamaq üçün şəkər tozu su ilə qarışdırılır. Qovrulmuş unun üzərinə öncədən hazırlanmış şərbət əlavə olunur və süfrəyə verilir.



20 - 30 dəq



2 nəfərlik





# Düyü halvası

Düyü unu - 300 qram  
Şəkər tozu - 1 stəkan  
Yağ - 25 qram  
Su - 0.5 stəkan



## Hazırlama qaydası

Düyü unu qaşıqla dayanmadan qarışdırılır və qızaranadək qovrulur. Qovrulmuş una yağ əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır və soyumağa qoyulur. Şərbəti hazırlamaq üçün şəkər tozu su ilə qarışdırılır və soyudulmuşunun üzərinə əlavə olunur.



20 - 30 dəq



2 nəfərlik





## Qoz halvası

Qoz ləpəsi - 2 stəkan  
Kərə yağı - 20 qram  
Su - 0.5 stəkan  
Şəkər tozu - 0.5 stəkan

### Hazırlama qaydası

Suya şəkər tozu əlavə olunur və qarışdırılaraq qaynadılır. Qaynadıqda üzərinə dođranmış qoz ləpəsi və kərə yağı əlavə olunur və yaxşıca qarışdırılır. Vam odda 10 dəqiqə bişdikdən sonra halva boşqaba çəkilir və soyuyandan sonra süfrəyə verilir.



20 - 30 dəq



2 nəf rl k







Reseptlərdə istifadə olunan  
ərzaqları yerli istehsalçılardan  
ala bilərsiniz.