

TAHİR ƏMİRASLANOV  
AZADƏ MUSABƏYLİ · AYGÜL ƏSGƏROVA · CEYRAN ƏSGƏROVA  
AYNURƏ ƏMİRASLANOVA · AĞAKƏRİM ŞAMİDZADƏ

AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİNDƏ

# DOLMALAR



**381**  
**ÇEŞİD**

BAKI - 2018

Bu kitabı Azərbaycan mətbəxinin dünyada tanınmasında, xarici ölkələrdə dəfələrlə milli mətbəx mədəniyyəti günlərinin keçirilməsində, bir sıra Azərbaycan milli mətbəx kitablarının və açıqcalarının xarici dillərdə çap edilib yayılmasında çox böyük zəhməti olan, nəhayət, lavaşın və dolmanın Azərbaycanın mətbəx nümunəsi kimi UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irs üzrə representativ siyahısına daxil edilməsinə nail olmuş, Azərbaycan mətbəxini dərinlən bilən əsl azərbaycanlı xanım, Azərbaycan Respublikasının Birinci vitse-prezidenti, Heydər Əliyev Fondunun rəhbəri, UNESCO və İESCO-nun xoşməramlı səfiri, möhtərəm **Mehriban xanım Əliyevaya** ithaf edirik.



Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya üzrə Elmi Şurası tərəfindən müzakirə olunub və çapa tövsiyə edilir (10.01.2018, protokol №2)

Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya Şurası tərəfindən müzakirə edilib və çapa tövsiyə olunur (10.01.2018, protokol №2)



2019  
世界美食家大奖  
GOURMAND AWARDS





24th International  
**GOURMAND**  
 AWARDS 2019  
 MACAO



**B25** UNESCO  
 Gastronomy books

BEST PUBLISHERS

1<sup>st</sup>

**AZERBAIJAN**  
 DÜNYA MUTFAKLARI  
 TARİH VAKFI İNCELEME VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

2<sup>nd</sup>

**TURKEY**  
 GASTRONOMY CALENDAR  
 IN FOUR SEASONS  
 TÜRKİYE CUMHURİYETİ KÜLTÜR VARLIKLARINI KORUMA KURUMU

3<sup>rd</sup>

**ITALY**  
 PARMA CAPITALE  
 DELLA GASTRONOMIA  
 REGIONE EMILIA-ROMAGNA

# PATENTLƏŞDİRİLMİŞ DOLMALAR



ABŞERON  
ZEYTUN  
DOLMASI



BAKI  
AĞ ŞANI  
DOLMASI



İSMAYILLI  
PİP  
DOLMASI



KƏNGƏRLİ  
QIRA  
DOLMASI



QƏBƏLƏ  
QOZ  
DOLMASI



QUBA  
ALMA  
DOLMASI



**10**  
ÇEŞİD



**QAX  
QRU  
DOLMA**



**LƏNKƏRAN  
LİMƏN  
DOLMASI**



**ORDUBAD  
GUPA  
DOLMASI**



**SALYAN  
BALIQ  
DOLMASI**





"WACS (Dünya Kulinariya Təşkilatları Birliyi) Prezidenti Cənab Tomas A. Gugler, Azərbaycan Filatelistlər İttifaqının Sədri Cənab Namiq Əliyev və Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının Prezidenti Cənab Tahir Əmiraslanov dolma markasının imzalanma mərasimində"



## KİTABIN II NƏŞRİNƏ

Əziz oxucular!

Kitabın birinci nəşrindən bir ilə yaxın vaxt keçib. Bu müddət ərzində bir çox vacib hadisələr baş verdi.

Kitabın ilk təqdimatı Bakı Kitab Mərkəzində keçirildi. Bu gözəl təqdimata görə "Heydər Əliyev Fond"una və Bakı Kitab Mərkəzinin baş direktoru Günel xanım Anarqızına minnətdarlığımızı bildiririk.

Kitabın təqdimatından sonra "Dünya Qurman Kitab Mükafatı" təşkilatından məktub gəldi ki, kitabımız dünyanın ən yaxşı Qurman kitablarının birinci üçlüyündə yer alıb və Makaoda keçirilən kitab sərgisinə dəvət aldıq. Makaoda sərgi stendləri hamı üçün ödənişli olsa da, bizə sərginin ən görkəmli yerində, "Dünya Qurman Kitab Mükafatı" təşkilatının sərgidəki ofisinin yanında, hər biri 9 m<sup>2</sup> olan iki stend ödənişsiz verildi.

Sərgidə öz mətbəxləri üzrə bir dəfə usta sinif keçirmələri üçün hər ölkəyə 50 dəqiqə vaxt ayrılmışdı. Azərbaycan isə burada 5 usta sinif keçirdi. Nəhayət, dünyanın ən yaxşı Qurman kitabı "Azərbaycan mətbəxində dolmalar. 381 çeşid" kitabı oldu. İkinci yeri Türkiyənin "Qaziantep mətbəxi", üçüncü yeri isə İtaliyanın "İtalyan mətbəxi" kitabları tutdu.

Biz "Dünya Qurman Kitab Mükafatı" təşkilatının rəhbəri Cənab Eduard Kuantroya və böyük münisflər heyətinə minnətdarlıq etdik, kitabın əsl müəllifinin biz yox, Azərbaycan xalqı olduğunu bildirib, mükafatı Azərbaycan xalqı adına qəbul etdik.

Kitabın elmi, ictimai, siyasi əhəmiyyəti bizim üçün böyük, mətbəximizə

mövcud ekspansiyaya çox güclü, tutarlı cavab olduğundan və içimizdəki bədxahlar bunu həzm edə bilmədiklərindən bu mükafatdan öncə kitaba qarşı sosial şəbəkələrdə böyük kampaniya aparıldı.

Lakin həm xarici düşmənlərə, həm daxildəki "mütəxəssislərə" Dünya "Dünya Qurman Kitab Mükafatı"nın təşkilatçıları tutarlı cavab verdilər.

Biz həmin cavabı da kitabın yeni nəşrində Sizlərin diqqətinə çatdırırıq. Kitabın üzərindəki dairə də həmin mükafatın rəmzi, kitabın bestseller olması deməkdir.

Bir sıra dövlət və ictimai xadimlərimiz, deputatlarımız və alimlərimiz kitabın müxtəlif təşkilatlarda, elm müəssisələrində təqdimatının keçirilməsinin vacibliyini söylədilər. Biz də kitabın ikinci nəşrini reallaşdırdıq.

Kitabdan istifadə edərkən nəzərə alınmalıdır ki, bu kitabdakı düsturlar restoranlar üçün deyil. Restoranlar üçün düsturları, o cümlədən, dolma düsturları tərəfimizdən 1990-cı ildə Ukrayna İctimai İşə Elmi Tədqiqat İnstitutu ilə birlikdə işlənmiş və SSRİ-nin işə sisteminə tətbiq edilmişdir. SSRİ dağılıdıqdan sonra həmin düsturlar məcmuəsi 1994-cü ildə yenidən nəşr edilmişdir ("Сборник рецептов национальных блюд" М.Сварог 1994 год) və bu gün də standart kimi SSRİ ərazisində yaranmış dövlətlərdə işlədilir.

Məsələn, restoranın kateqoriyasından və düyünün növündən asılı olaraq buradakı dolmaların hazırlanmasında 160 qrətə nisbətdə 15-30 qr yumru

düyü götürülür. Bu nisbət Azərbaycan restoran biznesində də saxlanılır. Saray və varlı ailələrin mətbəxində də əvvəllər bu belə götürülürdü.

Lakin xalq mətbəxində bəzi fərqlər mövcuddur. Xalq mətbəxində ailələr çox uşaq olduğu üçün xörəklərdə az ət işlənirdi. Həm də tərəvəzlə göyərti əsasən yaz, yay aylarında çox olduğundan heyvanlar, quşlar bala verdikləri, bəsləndikləri dövr və hava isti olduğundan ət ümumiyyətlə bu mövsümlərdə az işlənirdi. Çox vaxt ət xörəklərə əlavə edilirdi. Məsələn, əriştədən, bulqurdan, buğdadan, düyüdən bişirilən və bu gün də verilən plovlara, çilovlara verilən qaraların, xuruşların miqdarına baxsaq ət məhsullarının çox az işlənildiyini görürük. Xalq dolmalarında da ət ən yaxşı halda düyü ilə yarıbayarı qoyulurdu. Bişmiş düyünün miqdarı qiymədə ət qədər, çox hallarda ətədən artıq olurdu. Ət olmayan vaxtlarda və pəhriz məqsədi ilə ətətsiz dolmalar "yalançı", "kor" dolmalar hazırlanırdı. Başqa bir fakt: İndi restoran biznesində dolmaların yanında qatıq və ya çox az sarımsaqlı qatıq verilir. Ümumiyyətlə, sarımsaq və soğanın istifadəsi restoranlarda minimuma endirilib. Xalq mətbəxində isə soğan və sarımsaq həm xörəklərin içərisində, həm də yanında gen bol işlədilir.

Məsələn, xalq mətbəxində sadəcə soğanla çörək, soğan-çörək-pendir yeyildiyi, pitinin yanında bütöv şəkildə 100-200 qr soğan verilməsi (yumruqla əzilib yeyilir), axsaq - oğlaq xörəyində çox sarımsaqlı qatıqla qaynar yağ qarışdırılıb yeyildiyi, bir çox xörəklərin

yanında diş-diş əzilməmiş, təmizlənmiş sarımsaq verildiyi məlumdur. Qışda bişirilən buğlama, kalapır, xəngəl yanında bol sarımsaq verilirdi.

Xalq mətbəximizdə dolmaların da yanında ya diş sarımsaq qoyulurdu, ya da bol sarımsaqlı qatıq verilirdi. Bəzi hallarda dolmanın içərisinə də sarımsaq əlavə edilirdi.

Respondetlərin verdikləri məlumata görə təzə yarpaqlar çıxan dövrdə, yazın əvvəlində vitamin azlığından soyuqdəymə, tumoy (qrip) baş alıb gedirdi. Bu səbəbdən də qorunmaq məqsədilə bol sarımsaq, soğan işlədilir. Digər səbəb isə köç zamanı yeni ərzaqdəki ərzaqlara sürətli adaptasiya etməyə soğan, sarımsaq çox kömək edirdi. Buna görə də kitabdakı düsturların bir çoxu xalq mətbəxinə dayandığından bəzi ərzaqların miqdarı fəqli görünə bilər.

Kitabın II nəşrinin ön sözüə Nasirəddin şah Qacarın aşpazı Mirzə Əli Əkbər Kaşaninin "Süfreyi-ətımə"sindəki dolmalar da əlavə edilib.

Dizaynda bəzi dəyişikliklər verilib.

Kitabın dünyada I olması barədə sənəd əlavə edilib.

Kitabın I nəşrinin bütün xərcləri AMKA-nın sponsorları ("ARASH Medical" və "ARASH Dental & Beauty" şirkətləri) tərəfindən ödənilib.

Kitabın II nəşrinin sponsorlarından biri olan "Regional Hüquqi və İqtisadi Maarifləndirmə" İctimai Birliyinə dərin təşəkkürümüzü ifadə edirik.

Milli mətbəx nümunələrinin sistemləşdirilməsi, qorunması, təbliğatı və milli mədəni irsə aid edilməsində bu kitab böyük rol oynayacaq.

## ÖN SÖZ

**D**olma Azərbaycanda ən çox yayılmış gündəlik bişirilən xörəklərdəndir. Şəhər və kənd yerlərində evimizə gələn qonaqlara dolma vermək, yetkin qızın ailə qurmağa hazır olmasını sınaqdan çıxarmaq üçün ona dolma bişirtmək, bayramlarda, adi günlərdə, mövsümə uyğun dolma hazırlamaq adət halını almışdır. Dolma tarixən ailədə və icmada birliyin, qonşular, qohumlar arasında mehribanlığın, qarşılıqlı yardımın simvolu hesab edilir. Dolma Azərbaycan xalqının bayram və toy şənliklərində, matəm mərasimlərində istifadə edilən əsas xörək növlərindəndir.

Qədim Azərbaycan mətbəxinin ənənələrinə uyğun hazırlanan müxtəlif növ dolmaları, demək olar ki, bütün mərasimlərdə hazırlayırıq. Bütün bunlara əsasən Azərbaycanda çox sayda dolma növləri formalaşmışdır.

Ən çox hazırladığımız dolma növlərinə üzüm yarpağı, fındıq yarpağı, fıstıq yarpağı, kələm, əməköməci yarpağı, pomidor, badımcın, bibər, kudu, şamama, alma, heyva, feyxoa və s. dolmaları misal göstərmək olar.

Hazırladığımız dolmalar içliklərinə görə də fərqlənir. Məsələn, yarpaq dolması mal əti, qoyun əti, çəpiş əti, ov əti, toyuq əti, qaz əti, balıq əti, hinduşka (hind toyuğu) əti ilə hazırlanır. Eyni zamanda tərəvəz və dəndən iba-

rət yalançı (kor) dolma, pomidor dolması (mal, qoyun və çəpiş əti, toyuq, hinduşka, qaz əti, balıq əti, tərəvəzlə və s.) da süfrələrimizin dadlı yeməkləridir.

Bəzi qədim dolma reseptləri, məsələn, dolma kababı, limon dolması, əməköməci, soğan, reyhan dolmaları hal-hazırda "Xanədan" etno restoranında hazırlanır.

Bu gün Azərbaycanda fəaliyyət göstərən bütün restoran və kafələrdə, hotellərdə qonaqlara aşpazlar tərəfindən müxtəlif növ dolmalar hazırlanıb təqdim olunur.

Dolma ilə bağlı mətbəximizdə müxtəlif yarpaqların (üzüm, fıstıq, tut, heyva və s.) tədarükü mədəniyyəti də formalaşmışdır.

Mətbəx mədəniyyətimizdə dolmanın əsas yer tutmasını göstərən qaynaqlardan biri də folklorumuzdur. Dolma ilə bağlı lətifələr, atalar sözləri və s. formalaşmışdır. Məsələn, "*Ümidliyəm dolmaya, birdən o da olmaya*" atalar məsəlində və yaxud lətifələrdə bu milli mətbəx örnəyimizə verilən dəyəərə şahid oluruq.

"Dolma" sözü ilk dəfə "Kitabi-Dədə Qorqud" dastanında "Tolmasın beşikdə bələdiyim oğul" ("Tolmasın altın beşikdə bələdügim oğul", yaxud "Tolma beşiklərdə bələdügim oğul") kimi keçir. Türk xalqları, o cümlədən də



azərbaycanlılar daimi olaraq heyvan-  
darlıqla məşğul olmuşlar. "Yayda yay-  
laqda, qışda oylaqda (ovlaqda)" ifadəsi  
də bununla bağlıdır. Heyvanlar yayda  
yaylaqlara bəslənməyə aparılırdı ki, bu  
ənənə indi də davam edir. Qışda isə  
babalarımız ovlaqlarda ovla məşğul  
idilər. Tovuz rayonunun Qovlar şəhə-  
rində 9 min ilə yaxın yaşı olan xışın  
tapılması, yenə də Tovuzun Göytəpə  
ərazisindən 8 min ilə yaxın yaşı olan  
buğda sünbülünün, üzüm dənəsinin,  
paxlalı bitkilərin, arpanın və s. tapılma-  
sı tarixən davamlı əkinçilik mədəniy-  
yətindən xəbər verir. Davamlı əkinçilik  
üçün gübrəni əsasən, ev heyvanları ve-  
rə bilərdi. Göytəpədən tapılmış əhliləş-  
dirilmiş iri və kiçik buynuzlu heyvan,  
donuz, ev quşlarının sümükləri ən azı 8  
min il əvvəl babalarımızın davamlı hey-  
vandarlıqla məşğul olmasını göstərir.

Qobustan qayalarında üstləri xətlən-  
miş ən azı 12 min yaşı olan bezoar ke-  
çilərinin rəsmlərində, cəmdəyin kulina-  
riya istiqamətləri (hansı hissəsi qızardı-  
lacaq, hansı suda bişiriləcək və s.) üz-  
rə mükəmməl bölgüsü müasirət böl-  
güsündən daha kamildir və o dövrdə  
artıq bunun qəbilə üzvlərinə öyrədildi-  
yini, ilk kulinariya məktəblərinin yaran-  
dığını göstərir.

Bizim haqqımızda qondarma "köçəri  
xalq" mifi yaradanlara burada demə-  
liyik ki, antropologiya elmi və artıq ge-

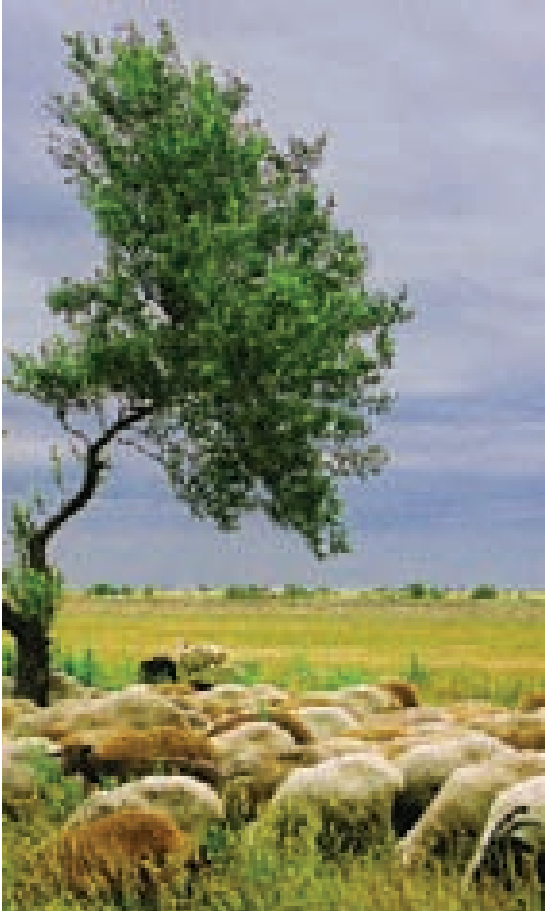
netik təhlillər də Qafqazda və Qafqaz-  
arxası ölkələrdə məhz Azərbaycan  
türklərinin yerli aborigen xalq olduğunu  
göstərir. Buna görə də biz bu torpaq-  
larda tam haqlı olaraq qədim mətbəx  
mədəniyyətinin yaradıcıları və sahiblə-  
riyik.

Qobustandakı ət bölgüsündə də  
heyvan ətinin daha bərk hissələri ayrı-  
ca göstərilir. Həmin hissələr əvvəlcə iki  
daşın arasında, daşla taxta üzərində,  
ya ağac toxmaqla daş üzərində döyü-  
lərək yumşaldılırdı. Sonrakı dövrlərdə  
isə qiyməliklərlə qiymələnirdi. Müasir  
dövrə isə ət ətçəkən maşinlardan ke-  
çirilir. Amma qədimdən istifadə edilən  
əti qiyməyə döndərmək və yumşaltma  
üsulları bu gün də kəndlərimizdə, bəzi  
restoranlarımızda istifadə edilməkdədir.

Ətin çox hissəsi bərk idi və bu əti qı-  
zartmaqla, suda bişirməklə istifadə et-  
mək mümkün deyildi. Kəndli öz yetiş-  
dirdiyi əti, ovçu isə ov heyvanlarının əti-  
ni ata bilməzdi. Buna görə də əcdad-  
larımız ətini mexaniki yumşaltma üsu-  
lunu tapdılar. Əzilmiş, qiymələnmiş əti  
ən asan bişirmək yolu dağılmasın deyə  
onu nəyəsə büküb, doldurub ocağa,  
küzə qoymaq idi.

Türk xalqları ətli heyvanın öz qar-  
nına, dərisinə, bağırsaqlarına, bəzi mey-  
və və tərəvəzlərin içinə doldurub ətraf-  
dakı bitkilərin yarpaqlarına büküb bişir-  
məyə başladılar. Bəzi hallarda yarpa-

ğın dadına baxanda onun da yeməli olduğunu gördülər. Yarpaqları bükəndə adətləri üzrə əti də, "Kitabi-Dədə Qorqud" eposunda deyilən kimi "tolmasını bələyirdilər". Beləliklə, dolmalarımız və "dolma" sözümüz meydana gəldi. Sonralar əkinçiliyin inkişafı ilə ət dağılmasın deyə onu xəmirə də büküb bişirməyə başladılar. Bununla da gürzə, düşbərə, girs, mantı və s. kimi xəmir dolmalarımız da yarandı.

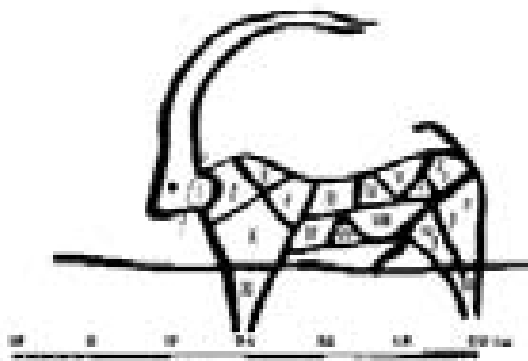


Ümumtürk xörəyi olan dolmanın Azərbaycanda 400-ə yaxın növü bişirilir. Çar Rusiyasının səfirliyinin II katibi K.F.Adelunq səfir A.Qriboyedovla birgə Əhməd xanın yanında verilən nahar barədə yazır: "Süfrəyə 20 növ dolma gətirdilər".

"Dolma" sözü dilimizdə iki sözdən əmələ gəlib. Birinci dolmaq, "doldurmaq" feilindəndir, bu da içərisi doldurulan pomidor, istiot, badımcan, heyva, soğan və s. dolmalardır ki, bu ad onların hazırlanma texnologiyaları ilə üst-üstə düşür. İkinci söz "dolmaq" feilindəndir ki, bu da yarpağı içliyə dolmaqdan irəli gəlir. Bunlar kələm, üzüm yarpağı, fıstıq (pip) yarpağı, əvəlik yarpağı və s. hazırlanan dolmalardır. Bu tip dolmalara Türkiyə türkcəsində "sarma" da deyirlər ki, bu da "dolmaq" feili ilə dilimizdə eyni məna daşıyan "sarımmaq", yəni "bükmək" feilindəndir. Dilimizdəki "sarımsaq", "sarmaşiq" və s. sözlər də bu kökdəndir.

Qeyd edək ki, Azərbaycanın regionlarında eyniadlı dolmalar müxtəlif üsullarla bişirilir. Məsələn, kələm dolması Gəncədə sadə bişirilsə, Şəkiddə ona şəkər, Naxçıvanın bəzi kəndlərində şabalıd qatılır və s. İndi ilk dəfə rəhmətlik ustamız Şahhüseyn Kərimov tərəfindən hazırlanan feyxoa dolması da bişirilir.

Dolmalar üzlüklərinin adı ilə adlan-salar da, içkiləri müxtəlif olur. İçlik üçün



əsasən qoyun əti, mal əti, hinduşka əti, qaz əti, balıq əti istifadə edilir. Ət həm qiyməkeşlə qiymələnmiş (döyülmüş), həm maşında çox xırdalanmış, həm də xırda tikələr şəklində hazırlanır. Bunlardan başqa içlik vegetarian, yəni götürətidən, tərəvəzdən və dənli bitkilərdən də hazırlanır. Belə dolmalara "kor dolma", "tənbəl dolma" və ya "yalançı dolma" deyirlər. Əcdadları Türkiyədən Amerikaya köçmüş erməni müəllifi Viktoria Jenanyan da "Erməni süfrəsi" kitabının 238-ci səhifəsində ətsiz içliklə hazırlanan dolmanın adını belə yazır: "Grape Leaf Sarmas, Yalançı", ("Üzüm yarpağı sarması, yalançı"), yəni xörəyin türkçə adı yerində qalır.

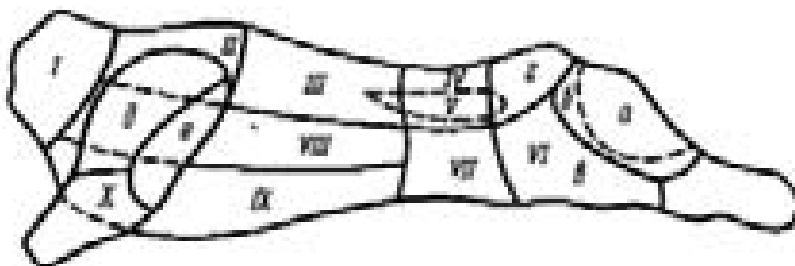
Ardaşes H.Keolian da 1913-cü ildə Nyu-Yorkda çap etdirdiyi "Şərq mətbəxi" kitabında bu dolmanı türkçə "tənbəl dolma" adlandırır.

Türk xalqları, o cümlədən azərbaycanlılarla təmasda olan xalqlar - farslar, ərəblər, gürcülər, ermənilər və s. dolma-

BEZOAR KEÇİSİ (12 min il əvvələ aid)  
MÜASİR TEXNOLOJİ QAYDALARA  
ƏSASƏN NÖMRƏLƏNMIŞ ŞƏKİL

nı bizlərdən əxz etmişlər. Türklərin icadı olan bu xörək dünya xalqları tərəfindən də sevilmiş və bu gün də hazırlanmaqdadır. Liliانا Biseniç yuqoslavlının türklərdən öyrənib sarma bişirdiklərini, V.E.Yeqoşkin bu xörəyin "dülma" adı altında ərəb mətbəxində hazırlandığını göstərir. Azərbaycan alimi, həkim Cavad Heyət bu sözün fars dilinə Azərbaycan türkcəsindən keçdiyini yazır.

Ümumiyyətlə, dolma, sarma texnologiyasına XI əsrdə Mahmud Kaşğarlının "Divani-lüğətit-türk" əsərində də rast gəlinir. Bu əsərdə göstərilən dolma quzu bağırsağına et qiyməsi və düyü doldurularaq şişdə qızardılan və soğanla yeyilən bir yemək idi. M.Kaşğarlının lüğətində bu yeməyin et əvəzinə qara-



DANA ƏTİNİN KULİNARIYA İSTİQAMƏTİ  
ÜZRƏ MÜASİR TEXNOLOJİ BÖLGÜSÜ



ƏHLİLƏŞDİRİLMİŞ İRİ VƏ XIRDA  
BUYNUZLU EV HEYVANLARININ,  
DONUZ VƏ EV QUŞLARININ  
SÜMÜKLƏRİ.

**Tovuz rayonu, Göytəpə arxeoloji  
qazıntıları, (Neolit dövrü, b.e.ə. VI minillik)**

ciyər və ya qarından bişirilən növləri də göstərilir. Bunlardan birinin adı dolma, sarma anlamına gələn "yöcrəmbəc"dir.

Rus səyyahı İ.Berezin 1850-ci ildə dolmalarımız haqqında yazır: "Burada hər şeydən əvvəl, bizə müxtəlif içlikli "dolmalar" rast gəlir". Var "yarpax dolması" (amma "yaprax dolması" demək daha düzgündür) - içinə qoyun əti, soğan, noxud, muxaşşer - təmizlənmiş noxud, istiot və başqa ədviyyatlar qoyulmuş təzə üzüm yarpağından ibarətdir. Bu dolma bütün Şərqdə məşhurdur, hətta Konstantinopolda (indiki

İstanbul - T.Ə.) da hörmətə malikdir. "Kələm dolması" var ki, burada üzüm yarpağının yerini kələm yarpağı tutur. Bu dolmanı mən az yeməmişəm və tərifləməyə hazırım. "İlpənək dolması" da var. Baxmayaraq ki, adına xiyar deyirlər. Doldurulmuş xiyar turş südlə (qatıqla T.Ə.) yeyilir. Nəhayət, "badıncan dolması" - badıncan var. Badıncan - xiyar boyda bitkidir, hətta Həştərxanda da adidir. Onun dolması isə bütün Şərqdə hamı üçün adidir".

N.S.Cidalayev "dolma" sözünün Dağıstan xalqlarının dillərinə Azərbaycan dilindən keçdiyini yazır. Bestujev-Marlinski də "Molla Nur" əsərində Azərbaycan xanımlarının özlərini sevdirmək, xanımlıqlarını ifadə etmək üçün "alma-dolma" bişirdiklərini qeyd edir. Bu düşüncə Mirzə Ələkbər Sabirdə də özünü satirik formada bürüzə verir. Şair *"Ey fələk, zülmün əyandır..."* adlı bəhri-təvilində yazır: "Qıza lazımdır əgər bilmək: küftə, kələm dolması, mət halvası, ət bozbaşı, ya lobyalı aş, bir dəxi təndir lavaşı eyləməyindəndir ibarət...". Ümumiyyətlə, Sabirin satiralarında dolmanın adı tez-tez çəkilir:

\* \* \*

*"Bimar tənim küftəvü bozbaş  
ələmindən  
Xunun ciyərim dolma-badıncanın  
üçündür".*

\* \* \*

"Əksi-buxari-dolma,  
zilli-əmameyi-sər".

\* \* \*

"Firni və tərək, dolma, fisincan da  
bizimdir,  
Boşqabda müsəmmavi badımcan da  
bizimdir".

\* \* \*

"Dolma və tərək, firniyü şərbət  
götürüldü,  
Milletdə olan büsbütün adət  
götürüldü".

Vladimir Dal öz lüğətində "dulma" sözünü Astarخان mətbəxinə aid edir. Lak dilində dolmaya "durma" da deyirlər. Bu da "dürməkləmək" (bükmək, sarımaq, dolmaq mənasında) sözündendir. V.Dal da "dulma" və "durma" sözlərini bir yerdə və eyni kontekstdə verir.

Stepan Malxazyan 1944-cü ildə İrəvanda çap edilmiş "Erməni dilinin izahlı lüğəti" kitabında "dolma" sözünün türk dilindən götürüldüyünü, doldurmaq və dolmaq feillərindən əmələ gəldiyini yazır. Digər erməni filoloqlar da bunu təsdiqləyir.

Priscilla Mari yazır: "Sarma çox qədim yeməkdir. Hətta XI əsrdə "Divanilüğətit-türk" əlyazmasında nəinki ət və ciyərdən hazırlanmış yeməklərdən,

həmçinin qarından hazırlanan yeməyin də adı çəkilir".

Məşhur alman alimi Gerxard Derfer özünün fars dilindəki türk qarşılıqları lüğətində bu yeməyi "dolama", "dul-



ma", "dolma" kimi adlarla qeyd edir. O, "dolma" sözünü doldurulma kimi izah edir, "dolama"nı isə "bükülmə" sözü ilə eyniləşdirir.

Cavad Heyət Azərbaycan dilindən fars dilinə keçmiş və öz formasını, mənasını itirməmiş sözlərin arasında "dolma" sözünün də adını çəkir.

"La Rousse qastronomik lüğəti"ndə yazılır: "Dolma türk və yunan mətbəxinin doğranmış tərəvəzlərdən hazırlanmış yeməyidir. Sözü kökü türk feili olan "doldurmaq" sözündən götürül-

müş və "doldurulma", "dolmaq", "qiy-mələmə" mənasındadır".

Mariana Erasimas öz tədqiqatlarında dolma yeməyini türk mətbəxinə aid edir, eyni zamanda göstərir ki, XV əsrdə iki növ dolma hazırlanmışdır. O, XVI əsrdə 8 adda, XVII əsrdə isə 4 adda dolmanın adını verir.

XIII əsrin birinci yarısında Məhəmməd Əl-Kərim özünün "Kitabut-Tabih" ("Aşpazlar kitabı") əsərində badımcan dolmasının reseptini verir. Əsərdə bağırsağ, simit, balıq dolmalarının, o cümlədən yumurtadan olan dolmaya oxşar digər yeməyin resepti təqdim edilir.

XV əsrin I yarısında Azərbaycanın aşpaz və həkimi Məhəmməd bin Mahmud Şirvani özünün mətbəx kitabında alma və heyvadan, qamış və bağırsağda hazırlanmış dolmaların reseptini verir.

Azərbaycan aşpazı olan Məhəmməd Əli Bavərcinin (1521) kitabında dolma kababının, yəni üzüm dolması kababının resepti təqdim olunur.

Usta Nəsrullah isə (1590) plov dolmasının, yaxud "buryan dolma", kələm və kudu dolmalarının reseptini verir.

Əhməd Cavid XVIII əsrə aid olan Etimənin (XV əsr) "Kənzul iştahi" kitabının tərcüməsi "Tərcümeyi-kenzul iştiha" kitabında dolmanın iki növün-



dən - reyhan və bağırsağ dolmasından söz açır.

Dolma "qolubtsı" adı altında rus, Belarus, Ukrayna, Litva, Polşa, bolqar mətbəxlərinə də daxil olmuşdur.

Tarix elmləri doktoru V.V.Poxlyebkin yazır: "Qolubtsı - Litva, Polşa, Belarus və Ukrayna mətbəxlərinin xörəyi. XIV-XV əsrlərdə tatar və türk mətbəxlərindən "dolma" adlanan xörəkdən götürülüb "dəyişdirilmişdir". Bu xörəyin slavyanlaşdırılması ondan ibarət olub ki, üzüm yarpağı kələmlə, qoyun əti donuz əti, düyü isə əvvəllər buğda yarması ilə əvəz edilib. "Qolubtsı" (rus) adı isə bu xörəyə sonralar - XVIII əsrin əvvəllərində verilib".

Qeyd edək ki, "qolubtsı" sözü rus dilində "qolub" - göyərçinlə bağlıdır. Kələm dolması göyərçin cəmdəyinə oxşadığı üçün, ehtimal ki, bu ad yaranıb. İsmayilli və Laçın rayon camaatının toylarda verdiyi kələmdən hazırlanan bu dolmanın hər biri 200-300 qr ağırlığında və ehtimal ki, göyərçin cəmdəyi böyüklüyündə olur.

Mary Priscilla qeyd edir ki, Osmanlı mətbəxində doldurula biləcək hər şeydən dolma hazırlanırdı: göyərti, tərəvəz, meyvə, quzu, toyuq, balıq, içalat. XV əsrdə soğan, alma və bağırsağ, XVI əsrdə kudu, "çaqqal əriyi" yarpağı, kələm, yerkökü, soğan, badımcan, körle balqabaq, XVII əsrdə üskümrü, təkir, lisani-sevr, qarpız, XVIII əsrdə pi-

rasa, ispanaq, heyva, XIX əsrdə qovun, bamiyə, fındıq yarpağı, heyva yarpağı, qabırğa dolmaları bişirilirdi. XVII əsrdən Osmanlı mətbəxinin məşhur dolmaları ingiliscə yemək kitablarına daxil olmağa başladı. Sarma texnikalarını yaxşı bilmədiklərindən bu kitablarda verilən texnologiyalarda dolma açılmasın deyə ipdən istifadə edilirdi. Türk zadəganlarının mətbəxlərində ayrıca "dolmaçı" adlı aşpaz peşəsi formalaşmışdı. Hətta Türkiyənin məşhur aşpaz və qənnadıçılarında olan dostumuz Mahmut Dolmaçının babası, "dolmaçı" olduğu üçün o bu soyadı daşıyır.

1780-ci ildə İstanbula gəlmiş Dominiko Sestini qabaq dolmasının "sosis-kaya bənzəyən" nazik, uzun qabaqlardan hazırlandığını yazır. XVIII əsr qaynaqlarında Osmanlıda Midiya dolması bişirildiyi qeyd edilir. Dolma da kabab kimi ehtimal ki, güclü istiqamətlənmişdir ki, "dolmaçı" aşpazların xüsusi "dolma bıçağı" vardı. Bu bıçaqla qabağın özəyi çıxarıldı.

Digər tərəfdən dolma ilə küftənin texnologiyalarında bir oxşarlıq var. Əslində, dolma nəyəsə doldurulmuş, sarılmış küftədir. Naxçıvanlıların bir tapmaca - zarafatları var: "Gedək, lüt (çılpaq) dolma yeyək". Lüt dolma nədir - sualının cavabı isə küftədir.

Ümumiyyətlə, onu qeyd edək ki, qiyamətə, xırdalanmış ətdən hazırla-

nan yemək texnologiyaları türklərə aiddir. Çəkilməmiş, döyülmüş ət və qiymənin nəyəsə bükülüb, doldurulub bişirilməsi türklərin icadıdır. Yalnız dolma deyil, elə düşbərə, mantı, pelmeni, qulaqlar, müxtəlif böreklər, pirahi (pirojki) və s. bu qəbildəndir.

Yunan alimi Marianna Yerasimos Osmanlı sultanları dövründə XV əsrdə 2, XVI əsrdə 8, XVIII əsrdə 3, XIX əsrdə isə 9 dolmanın bişirildiyini göstərir.

V.V.Poxlyebkin lüğətinin 398-ci səhifəsində qeyd edir ki, tolma (tulma) - dolmanın tatarca adıdır.

### **Məhəmməd bin Əl-Kərimin verdiyi dolma nüsxələri (1239)**

Medfunə (dəfn edilmiş)

(Badımcan dolması növü - T.Ə.)

Tarifi: Yağlı ət doğranır, kuyrukyağı eritilir, ət kuyrukyağında kendi yağını salana kadar çevrilir. Üstünü örtecek kadar su katılıp 3 gr. tuz, 3 gr. iyice dövülmüş kişniş tohumu və bir adet çubuk tarçın ilave edilir. Kaynayınca köpüyü alınıp atılır. Yağsız, sinirsiz ət alınır, iyice dövülüb tuzlu suda haşlanır. Bir avuq kabuğu soyulub irice dövüldükdən sonra bir süre suda ıslatılmış nohut eklenir. Sonra iri birkaç patlıcan alınıp çanak yaprakları çıxarılır, (kenarlarının) delinmemesine diqqət edərək içi tamamilə oyuq boşaltılır. Patlıcanlar, etlə (ve dövülmüş nohuta) və bilinen baha-

ratla doldurulur. Sonra, birkaç soğan doğranıb çömleğe bırakılır, üstüne patlıcanlar dizilir. Çömlektəki yemeğin suyu azıcık safranla rənglendirilip 3 gr. kişniş tohumu və iyice dövülmüş tarçın serpilir. Yemeğin yüzünə biraz gülsuyu serpilip çömleğin kenarları təmiz bir bezlə silindikdən sonra kor üstünə alınıp yemək bir süre dinlənməyə bırakılır, dinləndikdən sonra indirilir.

### **KEYBA ADI VERİLEN SÜHTUR**

(Bağırsağ dolması, gipa dolması - T.Ə.)

Tarifi: Et ufak doğranır. Koyunun incebağırsakları alınır, öncə sabunlu sızq suyla yıkanır, sonra sızq su və ağaçkavunu yapraklarıyla ovalanaraq son olaraq tuzlu suyla yıkanır, təmizləndikdən sonra bu davam edir. Daha sonra safranlı gülsuyuyla içi və dışı rənglendirilir. Yağsız, sinirsiz ət (her zamanki) baharatla dövülüb ufak köftələr yapılır, bu köftələr sızq suya atılıp kendini toplayıncaya kadar pişirilir. Çıkarılıp doğranmış ete ilave edilir. Daha sonra (etin çeyreği kadar) piringç və (onun) çeyreği kadar nohut alınır. Birkaç kez yıkandıqdan sonra belirlən etin üstünə dökülüb gerekli miktarda tuz və incə incə kırılmış birkaç çubuk tarçın ilave edilərək karışdırılır. Malzemenin tamamı safranla rənglendirilir, hepsi də iyice dövülmüş kişniş tohu-



mu, kimyon, sakız, biber ve tarçın serpilir. Bazıları buna eklemlerindən parçalara ayrılıp ütülənmiş tavuk da katarlar. Bağırsaklar alınıp makul uzunlukta kesilir, etli içle doldurulur. Birləştilirip keten iplikle dikilir veya kuru odundan bir iğneyle kapatılır. Çömleğe yerləştilir. Üstünü örtecek kadar su ve belirlən baharat ilave edilir, ayrıca su azıcık safranla rənləndirilir. Çömleğe incə şeritlər halində kıyılmış yağlı et konur, kaynadıktan sonra gerekli miktarda su əklənir. Daha sonra tandıra verilir, (çömleğin) ağızı kapatılır, akşamdan sabaha kadar tandırda tutulur. Çıkarılıp kullanılır. Bağırsaksız yapmak istənirsə, tarif edilən et, piriç və nohut ağız dar bir çömleğe konulup tandıra verilir, (çömlektəki malzəmələrin) dörd parmaq üstünü örtecek kadar su konulmalıdır. Kaynayınca karıştırlır, ağız kapatılan çömlek sabaha kadar tandırda tutulup sonra çıxarılır.

["sühtur" - sözü "soxma", "basma" mənasındadır - T.Ə.]

### **BEZMAVERD**

(Simit dolması - T.Ə.)

Tarifi: Fırınlanmış sıcak et biraz ılıdıktan sonra alınıp doğranır. Nane yaprağı, biraz şarap sirkəsi, birkaç tane tuzda beklətilmiş limon və ceviz içi ilave edilip azıcık gülsuyu serpilir. Yedire-yedire ilave edilən sirkeyle

yumuşatılarak tokmakla iyice dövülür. En iyisindən tok simit ekmeği alınıp, içi çıxarılır. Sonra, bu ekmeq fırınlanmış etlə doldurulup bıçaqla uzun, orta büyüklükte parçalar halində kesilir. Çömlek alınır, suyla nələndirilirip kuru-tulduktan sonra gülsuyu serpilir. Çömleğin içine bir kat taze nane bir kat bezmaverd konarak çömlek doldurulur. Üstünə yinə nane döşənir. Bir süre dinləndirilir. İstənirsə hemen, istənirsə ertəsi gün yenəbilir.

### **Böyük aşpaz və həkim Məhəmməd bin Mahmud Şirvaninin XV əsrin I yarısında verdiyi dolma düsturları**

#### **PIYAZIYE**

(Soğan dolması - T.Ə.)

Tarifi: Bir miktar et kalye gibi pişirilir, birkaç soğan içine yağlı kıyma, et, piriç və limon suyu doldurulur. Bolca kıyılmış soğan hazırlanır, bir kazanın altına bu kıyılmış soğan döşənir, üzerine doldurulmuş soğanlar və kalye dizilir, yinə kıyılmış soğan döşənir, pişirilir, biraz limon suyu konur.

#### **TUFFAHIYE**

(Alma dolması növü - T.Ə.)

Tarifi: Biraz kara üzüm və dövülmemiş sumak bir miktar suyla pişirilir, bir

müddət ezilip astardan süzülür və suyu alınır. Biraz et, o suyla kalye halinə getirilir. Pişməsinə az yakın elma, yağlı kıyma və pirinç ilə doldurulup kalyenin üzərinə döşənir, biraz daha pişirilir. Karyısı, badem ilavə edilir, yemək boşaltıldıqında üzərinə dövülmüş ceviz ekilir.

### **İLİK**

(Bağırsaq və qamış dolması - T.Ə.)

Tarifi: Dalağın içi kazınır, kıyılmış və çekilmiş kuyruqla havanda iyice dövülür, malzeme karıştırılır, tuz eklenir. Bumbar və ya kamış içine doldurulup suya konur və pişirilir.

[Şirvani burada iki dolmanın düsturunu verir: məlum olan bağırsaq (bumbar) dolmasının və indi bizə tanış olmayan qamış dolmasının. Ehtimal ki, ət təzə (sütül), bərkiməmiş şəkər qamışının, ya da zoğunun içərisinə doldurulduğundan və sümüyə, sümük iliyinə bənzədiyindən dolma "ilic dolması" adlanıb. 1960-cı illərə qədər cənub zonamızda - Lənkəranda şəkər qamışı yetişdirilirdi.

Digər tərəfdən bu dolma növünü təzə bambuk zoğları ilə də bişirmək mümkündür. Ola bilsin ki, saray aşpazları üçün bambuk zoğları da əlçatan olub və onu da doldurub "ilic dolması" hazırlayıblar - Tahir Əmiraslanov]

### **1521-ci ildə Şah İsmayılın aşpazı Məhəmməd Əli Bavərcinin hazırladığı dolmalar**

### **DÜ PIYAZƏ QƏLYƏSİ və BAŞ SOĞAN QƏLYƏSİ**

(Soğan dolması ilə gəlyə - T.Ə.)

Baş soğan qəlyəsini bişirərkən iyirmi ədəd iri ağ soğandan alıb qabığınyı soyarlar və kökünü tərəş qaşığı kimi bir bıçağın ucu ilə içərisindən çıxardarlar və aşpaz soğanla balqabağın içinin bu yolla asanlıqla təmizləndiyini həmişə yadda saxlamalıdır.

Bundan sonra soğan qiyməsini, qızıqırdıcı ədvaları və istiotla hazırlanmış küftəni soğanın içinə doldururlar və qəlyənin üzərinə düzərlər. Bir neçə bişmiş və qabığı soyulmuş yumurtanı küftənin içində "gizlədərler" və başqa bir qazanda bişirərlər. Sonra onları da küftə ilə doldurulmuş soğanların yanına düzərlər və üstədən bir mən nazik halqalar şəklində doğranmış soğan, yarım mən qabığı soyulmuş noxud, üç misqal darçın və qızıqırdıcı ədvalar tökərlər və bunların hamısının üzərinə döyülmüş və doğranmış ət və duzu əlavə edib demə qoyarlar.

Qaba çekəndə əvvəl ayrıca bişmiş, doldurulmuş soğanı götürüb bir qaba yığarlar, sonra yumurtalı küftəni də çıxardarlar, ardınca halqavari doğranmış soğanı, eləcə də döyülmüş və doğranmış ət qazanın qırağına yığıb

qelyəni qaba qoyarlar və həmin sadə soğanı qabın ayrı-ayrı yerlərinə düzərlər. Bundan sonra yumurtalı küftəni də alıb bir neçə yerdə qoyarlar və sonda halqavarı doğranmış soğanı, noxudu və doğranmış küftəni bir dəstə nergizgülü şəklində üzərinə yerləşdirirlər ki, xoş görünsün.

### ÜZÜM YARPAĞI KABABI

(Dolma kababı - T.Ə.)

Quzu əti ilə quzu quyruğunu alıb soğan və qızıqdırıcı ədvalarla qarışıq yumşalincaya qədər döyərler.

Bundan sonra çox turş üzümün təzə yarpaqlarından götürüb həmin döyülmüş əti ortalarına qoyarlar, büküb şişə

çəkərlər və vam odda bişirərlər ki, həm yarpaq yanmasın, həm də ət yaxşı bişsin.

### LƏĞANƏ DƏ DEVİLƏN ZƏNAC

(Bağırsağ dolması - T.Ə.)

Cavan qoyun ətindən, məsələn, bir mən və quyruqdan yarım mən alarlar və eğer quzunun əti ilə quyruğu olsa, daha incə olar. Ondan sonra qiymə hazırlayarlar, ancaq çox xırda doğramazlar. Bir çərək soğan və bir çərək yarım əla növ buğda, bulğur və ya düyü (hansından istəsələr) unu ilə qarışdırarlar. Sonra qoyun, ya quzu bağırsağını təmizləyərler və qiyməni yarım mən suda yumşaldıb ləğanə



kimi həmin bağırsağın içinə doldururlar və əllə hamarlayıb bir saatlığa bir yerdən asarlar ki, suyu süzülsün.

Bundan sonra onu dəstə-dəstə doğrayıb yağda qızardarlar və çıxardıb qaba düzəndən sonra üstünə sumaq tozunu səpərlər.

### **Azərbaycanlı aşpaz Usta Nurullahın dolma düsturları (1590)**

#### **DOLMA PLOV**

(Qabırğa dolması - T.Ə.)

Bunun da düsturu belədir, ancaq sarımsaq qoymazlar və kəkliyin yerinə qoyun qabırğasından doldururlar.

[Müəllif cəməli plov düsturunda kəkliyin içini doldurur - T.Ə.]

#### **GUPA**

(İçi doldurulub bişirilən qoyun qarnı və bağırsağı - T.Ə.)

Bil ki, gupanı yaxşı bişirsələr, çox ləzzətli taam əmələ gələr. Qoyunun şirdanını (gövşəyən heyvanın ikinci mədəsi - T.Ə.), yağlı bağırsağını və mədəsini təmizləyəndən sonra ağ dəsmal və İraq sabunu ilə təkrar-təkrar yuyurlar. Çoxlu ətdən doğrayarlar, ancaq onun sümüyü qalmamalıdır. Çoxlu quyruqdan qiymə düzəldirlər və iki Təbriz məni çəkisində soğan, əlli misqal ədviyyat, lazım qədər buğda və

yarım mən düyü əlavə edirlər. Bəziləri zəfərandan da istifadə edirlər. Ət iki mən, quyruq bir mən, qalanları isə bir ləngər miqdarında olmalıdır. Hamısını yaxşıca qarışdırırlar. Yağ nə qədər az olsa, o qədər yaxşıdır, çünki soğanı çoxdur. Suyu çox olsa, duru və həddindən artıq bişmiş olar. Bundan sonra şirdanı və o biriləri doldururlar və ağzını tikib qazana qoyurlar. Yumşalanadək qaynadarlar və soyuq suda yuyurlar. Əgər qazanın dibinə qabırğa qoysalar, daha da dadlı çıxar. Bu yemək bəndənin ixtirasıdır.

Bundan sonra yağdan töküb dəmə qoyurlar və lazım qədər şərbətdən əlavə edirlər. Kömürü o qədər olmalıdır ki, səhərədək bişsin. Əgər axıradək bişməsə, yaxşı hazır olmaz. Yumşaq və qızarmış olmalıdır. Səhər bir nazik çörəyi tavaya qoyub gupanı üstünə çəkərlər.

#### **KƏLƏM DOLMASI**

Bunu Rum əhli (Osmanlı türkləri - T.Ə.) daha çox hazırlayar, İranda isə məşhur deyil.

Əti nazik-nazik doğrayarlar, düyünü, noxudu, soğanı, döyülmüş ədvaları qarışdırıb duzlayarlar. Kələmin yarpaqlarını soyub qaynadarlar. Ondən sonra qiyməni və adıçəkilən ərzağı yarpaqlara büküb qazana düzərlər və bir az şərbətlə yağdan əlavə edib dəmə qoyurlar.

### KUDU DOLMASI

(Əslində, burada üç dolma, yəni, kudu dolması, xiyar dolması və badımcan dolmasının hazırlanma qaydası verilir - T.Ə.)

Kudunun, xiyarın və badımcanın içini təmizləyib bişmiş ədvalı qiymə ilə doldururlar və üstünü döyülmüş ətlə örtüb qəlyənin və ya qiymənin üzərinə qoyurlar. Qaba çəkəndə üstünə süzmə əlavə edirlər.

**Nadir Mirzə Qacarın "Karnamə"-sində (1875-1883)** də dolma haqqında danışılır. Bu danışılar Nadir Mirzə Qacarın əslən bərdəli olan xanımının dilindən aparılır:

"Bu xörəyin adı türkcədir, farsca "pür kərdə" anlamına gəlir. Bu təamin hazırlanma qaydasını bilmək istəyirsənsə, qulaq as. Xanım dedi: - Dolmanın müxtəlif növləri var və mən onların hamısını elə bişirərəm ki, heç kəs bacarmaz. Növlərin ən yaxşısı isə yarpaq dolmasıdır.

### DOLMEYİ-BƏRĞİ-RƏZ

[üzüm yarpağı dolması].

Xanım dedi: - Bu təam azərbaycanda məxsusdur və onu bahar fəslində bişirirlər və bu da belə olur ki, yağlı ətdən zəfəranlı-ədvalı qiymə hazırlamalısən. Sonra nazik və hələ bərkiməmiş üzüm yarpağından yığarlar və cürbəcür göytiləri: şüyüdü, kəveri və təzə göy so-

ğanı (çoxu şüyüd olsun) bıçaqla xırda-xırda doğrayarlar. Ondan sonra bir az çiy yumurtadan götürüb göyərti və qiymə ilə yeksan olana qədər qarışdırırlar. Sonra üzüm yarpaqlarını ələ alıb həmin qarışıqla doldururlar və bir-bir qazana yığarlar. Hər laydan sonra bir neçə göy alçadan da əlavə edirlər. Yaxşı qarışdırılmış sarı yağdan qatarlar və üzərinə su töküb vəm oda qoyurlar, qazanın qapağına isə yanan kömürləri yığarlar. Bişən kimi götürürlər. Çox dadlı və məsləhətli yeməkdir. Xanım dedi: - Bu mənim bişirdiyim dolmadır. Varlı təbrizlilər döyülmüş, ya doğranmış çiy əti yağla qarışıq qoyurlar. Ucuzluq dalınca qaçanlar yağla bərabər həmin ətin quyruğunu qovurub işlədirlər. Ancaq ən yaxşısı mən deyənidir. Təbrizlilər üzüm yarpağını duzlu suda saxlayıb qışda ondan istifadə edirlər. O da bir yeməkdir, lakin təzə yarpağa çatmaz.

### DOLMEYİ-FƏNDOQ

[findıq dolması].

Xanım dedi: - Mən findıq yarpağından dolma bişirərəm, olduqca dadlı çıxar. Onu üzüm yarpağı tapılmadığı yerdə həmin qayda ilə hazırlayırlar. Xanım dedi: - Biz çarəsizlikdən çuğundur və ispanaq yarpaqları kimi başqa yarpaqlardan da dolma bişiririk, onların da hazırlanma yolu eynidir.

### DOLMEY-KƏLƏM

[kələm dolması].

Xanım dedi: - Bu növü İranın hər yerində bişirərlər və tanıyrlar. Təbrizdə onu üzüm yarpağı kimi sadə eləyərlər, amma bizdə sumaq qatarlar, sadə növündən yaxşı çıxar. Reydə, İsfahanda və İranın digər şəhərlərində sirkədən, doşabdən və işkəncəbidən istifadə edirlər, bu da çox ləziz və növlərin ən yaxşısıdır. Və bu da belə olur ki, qazanda suyu qaynar hala gətirərlər və kələm yarpaqlarını ayıraraq yavaş-yavaş, bir-bir suya atırlar. Sonra bişənədək suyu artırirlər. Ondan sonra götürərlər və yarpaq dolmasına qoyulanlardan, yəni qiymədən və başqa şeylərdən hazırlayırlar, amma ədvaların içinə darçından daha çox vururlar. Sonra balaca və uzun biçimdə yarpaqları doldurub qazana yığarlar və üzüm yarpağı haqqında bəhs etdiyimiz kimi hazırlayırlar. Bişməyə yaxın sirkəni və qəndi əlavə edib götürərlər. İsti-isti yeyəndə çox ləzzətli olur.

### DOLMEYİ-XİYAR

[xiyar dolması].

Evin xanımı dedi: - Qabığı soyulmuş badrəng xiyarın başını kəsərlər ki, üç barmaq boyda olsun. Sonra bıçaqla toxumlarını çıxardarlar və xalis yağda azacıq qızardıb götürərlər. Bundan sonra içinə qiyməni doldurub həmin kəsilmiş başını yerinə qoyarlar, nazik

yumşaq çubuqlarla deşərlər və qazana qoyub yağda qızardarlar. Yaxşıca qızaran kimi üstünə su tökərlər, sirkə ilə qənddən əlavə edirlər və yağlı çəkilməyə qədər bişirərlər. Çilovun xuruşudur, çox yeməli və qüvvətləndiricidir.

### DOLMEYİ-ABİ

[heyva dolması].

Məşhur növlərdəndir və bu da belə olur ki, içini toxumlardan təmizləyib qiymə ilə doldururlar və nazik çubuqlarla tikib yağda bişirərlər. İşkəncəbidən əlavə edirlər. Ona həmçinin "behri-büryan" da deyirlər.

### DOLMEYİ-SİB VƏ KƏDU

[alma və kədu dolması]

Bu dolmalar da heyva dolması kimi hazırlanır. Bu dolmalar əsasən stolun bəzəyi üçün bişirilir.

### DOLMEYİ-LİMU

[limon dolması]

Xanım dedi: - Bu təam çox dadlı olur və ləzzətlə yeyilir. Mənim böyük bacım onu çox yaxşı bişirir, mən də o möhtərəm xatundan öyrənmişəm. Və buda belə olur ki, quru limuyi-ümmanidən götürüb qaynar suya atırlar. Bir az yumşalan kimi toxumlarını nazik və iti bıçaqla çıxardarlar, içindəki turşunu təmizləyərlər və yerinə sadə və ya zəfəranlı qiyməni doldururlar. Sonra ağızını tikib bir az yağda qızardarlar. On-

dan sonra üstünə su töküb bişirərlər. Hazır olanda götürərlər. Çox dadlıdır".

19 əsrdə (1873) Nasirədin şah Qacarın sarayında Mirzə Əli Əkbər Kaşanının "Sufreyi-Ətimə"sində də dolmalar barədə danışılır.

Nadir Mirzə Qacarın "Kərnəməsi" ilə təxminən eyni vaxtda yazılmış bu kitabdakı dolma reseptləri həm bişirilmə qaydalarına görə həm də adlarına görə fərqlənir. Nadir Mirzə Qacar 8 dolma nüsxəsi verir bunlardan hazırlanma texnologiyaları fərqli olsada ümumi adlar "Sufreyi-Ətimə" də keçir. Üzüm yarpağı dolması, xiyar dolması, kələm dolması, alma dolması, heyva dolması adları hər iki kitabda keçir. "Kərnəmə" də verilmiş fındıq dolması, limon dolması, kudu dolması "Sufreyi-Ətimə" də olmasa da burada əlavə olaraq badımcan dolmasının da adı çəkilir. Lakin eyni zamanda eyni adlı yeməklərin də fərqli texnologiyalarla hazırlandığına şahidi oluruq.

Beləliklə "Sufreyi-Ətimə" də aşağıdakı dolmalar verilib.

Birinci kasa üzüm yarpağı dolmasıdır. Yarpağı qaynadarlar yumşaldan sonra qiyməni, islanmış düyünü, ədiyatyatı, zəfəranı və qovrulmuş nanəni yarpağın içinə doldurub bükərlər. Bir neçə yarpağı qazanın dibinə qoyarlar və dolmaları üzərinə yığarlar su tökərlər bir dövrü üstünə qoyub daşla basarlar ki açılmasın. Bişən kimi dövrü ilə da-

şı qaldırıb içinə sirkəşirə qatarlar və qaynamağa qoyarlar. Nanə qızardarlar.

İkinci kasa kələm yarpağı dolmasıdır. Üzüm yarpağı dolması kimi hazırlanır ancaq burada kələm özəyini nazik-nazik doğrayıb qazanın dibinə qoyarlar.

Üçüncü kasa xiyar dolmasıdır. Xiyarın qabığını soyarlar başını kəsərlər içini çıxardarlar və yerinə dolma içini qoyarlar başını çubuqla bərkidərlər və qazana qoyub bişirərlər. Sirkəşirədən qatarlar nanəni qızardarlar.

Dördüncü kasa badımcan dolmasıdır. Onu da xiyar dolması kimi bişirərlər.

Beşinci kasa alma dolmasıdır. Onu da xiyar dolması kimi bişirərlər.

Altıncı kasa heyva dolmasıdır. Onu da xiyar dolması kimi bişirərlər.

Kitabda yazılan düsturlar, verilən müxtəlif dolma nüsxələri xalq arasında, restoranlarda yalnız indi peyda olmayıb, min illərdir yaşayır. Bir çoxları müxtəlif tarixi kitablarda, səyyahların, diplomatların, tacirlərin xatirələrində qeyd olmaqla bərabər, Azərbaycan türklərinin saray aşpazlarının yazdıqları risalələrdə, xan saraylarındakı mətbəx dəftərlərində öz əksini tapıb.

Mahmud Kaşğarının "Divani-lüğəttürk" əsərində göstərilən, bu gün də Balakən, Zaqatala və Qaxda hazırlanan "quru dolma" (bağırsaqlarda hazırlanan və saxlanılan), yaxud Naxçıvanda bişirilib təzə-təzə yeyilən gipa (gipa) dolması və bənzər dolma düstur-



larına XIII əsrdə Məhəmməd Əl-Kərimin, XV əsrin I yarısında Mahmud Şirvaninin, 1521-ci ildə Məhəmməd Əli Bavərcinin, 1590-cı ildə Usta Nurullahın aşpazlıq risalələrində rast gəlirik. Hətta Naxçıvanda hazırlanan gıpa dolmasının adı da eynilə Usta Nurullahın 1590-cı ildə kitabında verdiyi kimidir. Yənə də 1239-cu ildəki aşpazlıq risaləsində də kitabda düsturunu verdiyimiz, indi bütün evlərimizdə hazırlanan badımcan dolmasının nüsxəsini görürük. Badımcan dolmasının nüsxəsinin düsturunu XVI əsrdə Usta Nurullah da verir.

Beləliklə, bu kitabda verdiyimiz dolma reseptlərindən badımcan, gıpa (bağıracaq), soğan, alma, limon, üzüm yarpağında, eləcə də dolma kababın, kələm, kudu (balqabaq), xiyar dolmalarının, üzüm yarpağı, fındıq yarpağı ilə dolmaların, kələm dolmasının və s. tarixi aşpazlıq risalələrində verildiyini görürük. Bu risalələr, kitablar o dövrlərdə yalnız saraylarda yazıla bilərdi. Dövləti olmayan xalqlarda, təbii ki, saraylar və saray aşpazları da yox idi.

Əlbəttə ki, o dövrdə də bütün dolma düsturları mətbəx risalələrində öz əksini tapa bilməzdi. Hər saray aşpazı öyrəndiklərini digərlərindən gizli saxlayırdı. Digər tərəfdən də bütün mətbəx, aşpazlıq risalələrimiz, kitablarımız, saray mətbəxi dəftərləri hələ tam aşkar edilib araşdırılmayıb.

Yeni ərzaqların gəlməsi də yeni dolmaların yaranmasına səbəb olub. Hinduşka ətindən, pomidor və kartofdan dolmalarımız bu məhsullar Amerikadan gətirilib geniş yayıldıqdan sonra emələ gəldilər. Bu proses müasir dövrdə də davam edir. Çox yaxın tariximizdə Lənkəranda feyxoa əkiləndən sonra Şahhüseyn Kərimov tərəfindən feyxoa dolmaları hazırlandı. 2012-ci ildə Sumqayıtda həkim Hübət Quliyev tərəfindən ikiqat - eyni zamanda həm üzüm, həm kələm yarpağına bükülmüş dolmalar yaradıldı.

1993-cü ildə Azərbaycan ilk dəfə beynəlxalq kulinariya yarışlarında iştirak etdi. O vaxt komandamız Maltada ilk dəfə gördükləri meduzadan da dolma hazırlamışdı. Yəni dolma tamamilə hər bir azərbaycanlının düşünmə, yaşam tərzinə oturuşmuş bir yeməkdir.

Elə buna görə də 2017-ci ildə dolma Azərbaycanın dünyaya verdiyi bir töhfə kimi UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irs siyahısında öz yerini tutdu.

Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası 2016-cı ildə I Dolma festivalını Abşeronda keçirdi. Bu zaman 23 rayondan olan komandalarımız 300-ə yaxın dolma növünü nümayiş etdirdilər. 2017-ci ildə Xaçmazda keçirilən II Dolma festivalında isə 37 rayonumuz iştirak etdi və 360 dolma növü nümayiş olundu.

Bu kitabdakı dolmalar 40-a yaxın rayondan, yeni Azərbaycan Respublika-



sının yarından da az ərazisindən toplanıb. Əminik ki, həm bu rayonlarda, həm də tədqiqat aparılmamış rayonlarımızda daha çox dolma növləri və alt növləri var. Hələ Təbriz başda olmaqla İranda, Qars başda olmaqla Türkiyədə, Borçalı başda olmaqla Gürcüstanda, Dərbənd başda olmaqla Rusiyada öz tarixi torpaqlarında yaşayan soydaşlarımızdan axtarsaq, daha çox dolma növləri üzə çıxacaq. Əmin olmaq istədik ki, bundan sonra yeni tədqiqatçılar bizim kimi yeni dolma nüsxələrini bölgələrdən toplayıb kitab şəklində təqdim edəcəklər.

Biz tədqiqatlar zamanı qədim kitablarımızda bir çox bükmələr və doldurmalara rast gəldik. Məsələn, bildirçin, qaz, toyuq, hinduşkanın bütövlükdə içinin doldurulub bişirilməsi. Prinsipcə, bunlar da dolma olsalar da, onları şərti olaraq "ləvəngilərə" aid etdiyimizdən bu kitaba salmadıq. İçi doldurulmuş bütöv quzu, qoyun yeməklərinə də bu kitabda yer ayırmadıq. Digər tərəfdən nazik ət layına, balıq, ya quş ətine bükülmüş içliklərlə bişirilmiş xörəklərə də çox rast gəldik. Bunlar da prinsipcə, dolma olsalar da, onları bükmələrə aid edirik. Amma I Dolma festivalında bu bükmələrin arxaik adı üzə çıxdı - "tərs dolmalar". Yəni, adətən, ətdən hazırlanan içlik tərəvəzə, meyvəyə doldurulub yarpaq üzlüyə bükülsə, tərs dolmalarda içlik ətə bükülür.

Digər tərəfdən, qiyməyə bükülən tərs dolmalarımız da var. İçərisinə tərəvəz qoyulmuş qiymə, içərisinə ət, toyuq, yumurta qoyulmuş dolmalar. Məsələn, Arzuman, Naxçıvan, Təbrizi küftə və s. də tərs dolmalardan olsalar da, onları küftələrə aid etdik.

Amma içalat içərisində verilən bağırsağ, gupa, ürək və s. dolmaları kitabımızda göstərdik.

Təəssüf ki, indiyə qədər "yeni kitab" adı altında kitab yazanların əksəriyyəti əvvəlki mənbələrdəki məlumatları kompilyasiya edərək onları yeni tərtibatda öz məhsulları kimi tanıdırlar. Ancaq bu insanlar kitab yazmaq, şöhrət, yaxud pul qazanmaq xətrinə kompilyativ kitablar çap etdirməklə ümumi işimizə daha çox zərər vururlar.

Bu nəşrdə verilən bəzi dolmalar artıq patent hüququna malikdir, yəni patentlə qorunur.

Kitabda verilmiş dolma düsturlarının əksəriyyəti ilk dəfədir təqdim edilir və bütün hüquqları qorunur.

Tahir Əmiraslanov





www.2d.by



# YARPAQ DOLMASI

171  
ÇEŞİD





## YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/QUYRUQ, MƏRCİ, LƏPƏ/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Quyruq - **50 qr**  
Ləpə - **30 qr**  
Mərci - **30 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 254 qr**

Quyruq, mərci, ləpə və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, nanə, şüyüd yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Üzüm yarpaqları saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlənilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülərək qazana yığılır. Hazır dolmaların üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vaxtında 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## YARPAQ DOLMASI

/ÜZÜM YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **20 qr**

Üzüm yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Qoyun əti qiyməkeşlə döyülür, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplaqları kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. İşgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Mal əti qiyməkeşlə döyülür, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplaqları kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. İşgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplaqları kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. İşgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu eti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Hind toyuğunun döş və bud eti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplaqları kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. İşgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal eti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

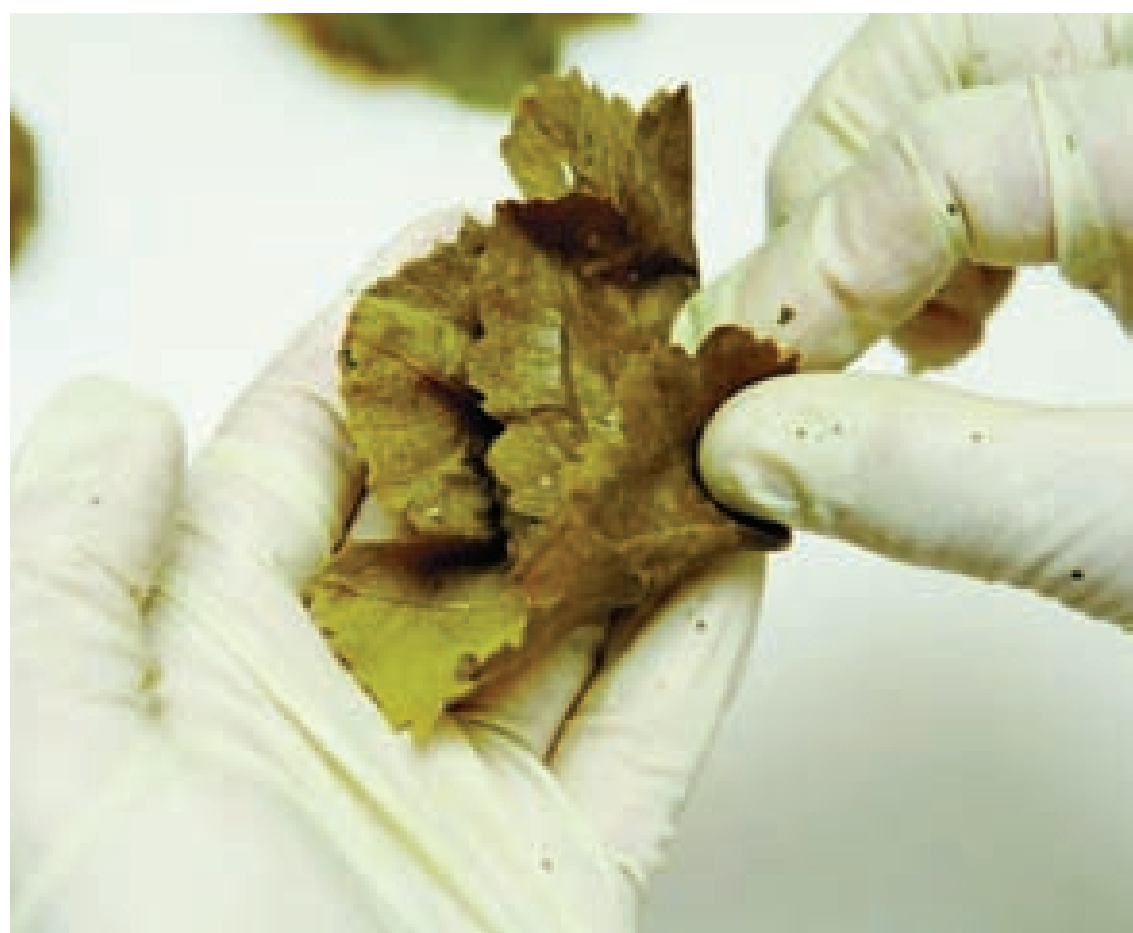
#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal eti qiyməkeşlə döyülür, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplaqları kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. İşgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.







## YARPAQ DOLMASI

/PİP YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Pip yarpağı - **50 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Sarımsaq - **10 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Qoyun əti, baş soğan və sarımsaq  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz,  
qara istiot və nanə qurusu vurulur.  
Yumru düyü təmizlənir (antlanır),  
yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur,  
təmizlənir, xırda doğranır. Bütün  
bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Pip  
yarpağı saplaqdan təmizlənir,  
qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə  
pörtlədilir. Küftə halına salınmış  
qiymə yarpağın ortasına qoyulur  
və zərf şəklində bükülür. Hazır  
dolmalar sapa düzülür, qazana  
yığılır, üzərinə boşqab qoyulur.  
Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər  
işgənə (və ya su), yağ əlavə  
olunaraq vaxt odada 50-55 dəqiqə  
bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla  
verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Pip yarpağı - **50 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Sarımsaq - **10 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

Mal əti, baş soğan və sarımsaq ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Pip yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar sapa düzülür, qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunuraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 240 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Pip yarpağı - **50 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Sarımsaq - **10 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan və sarımsaq ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Pip yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar sapa düzülür, qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunuraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 240 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Pip yarpağı - **50 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Sarımsaq - **10 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan və sarımsaq etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Pip yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar sapa düzülür, qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunuraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Pip yarpağı - **50 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Sarımsaq - **10 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti, baş soğan və sarımsaq etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Pip yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar sapa düzülür, qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunuraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



AĞDAŞ, GƏNCƏ,  
XAÇMAZ, XOCAVƏND,  
KƏLBƏCƏR, QAZAX, ŞAMAXI,  
ŞUŞA

## YARPAQ DOLMASI

/HEYVA YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Heyva yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun eti və baş soğan etçəkən məşində çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunuraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal ət  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Heyva yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal ət və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq ət  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Heyva yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud ət, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu eti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Heyva yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud eti, baş soğan eţçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənilir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənilir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunuraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun eti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Heyva yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal eti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Dolmaların üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunurcaq vaxt odna 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/DİKƏ\* (ƏVƏLİK) YARPAĞI / 5 ÇEŞİD



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>
Quyruq - <b>20 qr</b>
Dikcə (əvəlik) yarpağı - <b>50 qr</b>
Baş soğan - <b>15 qr</b>
Yağ - <b>15 qr</b>
Yumru düyü - <b>30 qr</b>
Sarımsaq - <b>10 qr</b>
Keşniş - <b>15 qr</b>
Şüyüd - <b>15 qr</b>
Nanə qurusu - <b>3 qr</b>
Sarıkök - <b>3 qr</b>
Zəfəran - <b>1 qr</b>
Duz - <b>4 qr</b>
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot, sarıkök, zəfəran və nanə  
qurusu vurulur. Yumru düyü təmi-  
zlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş və  
şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda  
doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə  
qarışdırılır. Sarımsaq qabıqdan təmi-  
zlənir və yuyulur. Dikcə yarpağı  
saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu  
suda 1-2 dəqiqə pörtlədilir. Qiymə  
dikcə yarpağına bükülür. Hazır dol-  
malar qazana yığılır, üzərinə boşqab  
qoyulur. Sarımsaq, işgənə (və ya  
su), yağ əlavə olunaraq, vam odda  
40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla  
verilir.

**ÇIXARI: 230 qr**

\* Dikcə Şahbuz rayonunda əvəliyin regional adıdır. Əvəliyin 12 növü var, hər biri yeyiləndir. Dikcə isə adi əvəliyə deyilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Dikcə (əvəlik) yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Sarıkök - **3 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Dikcə (əvəlik) yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Sarıkök - **3 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot, sarıkök, zəfəran və nanə  
qurusu vurulur. Yumru düyü təmiz-  
lənir (artlanır), yuyulur. Keşniş və  
şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda  
doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə  
qarıxdırılır. Sarımsaq qabıqdan təmiz-  
lənir və yuyulur. Dikcə yarpağı  
saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu  
suda 1-2 dəqiqə pörtlədilir. Qiymə  
dikcə yarpağına bükülür. Hazır dol-  
malar qazana yığılır, üzərinə boşqab  
qoyulur. Sarımsaq, işgenə (və ya su),  
yağ əlavə olunaraq, vam odda 40-50  
dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla  
verilir.

Toyuq əti və baş soğan ətçəkən  
maşında çəkilir. Duz, qara istiot,  
sarıkök, zəfəran və nanə qurusu vuru-  
lur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır),  
yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur,  
təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bun-  
lar qiymə ilə qarıxdırılır. Sarımsaq  
qabıqdan təmizlənir və yuyulur. Dikcə  
yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar  
duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədilir.  
Qiymə dikcə yarpağına bükülür.  
Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə  
boşqab qoyulur. Sarımsaq, işgenə (və  
ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda  
40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla  
verilir.

---



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Dikcə (əvəlik) yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Sarıkök - **3 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot, sarıkök, zəfəran və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Sarımsaq qabıqdan təmizlənir və yuyulur. Dikcə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədir. Qiymə dikcə yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Sarımsaq, işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Dikcə (əvəlik) yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Sarıkök - **3 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot, sarıkök, zəfəran və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Sarımsaq qabıqdan təmizlənir və yuyulur. Dikcə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədir. Qiymə dikcə yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Sarımsaq, işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## YARPAQ DOLMASI

/LOBYA YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Lobyə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.







### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Lobyə yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Lobyə yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Lobyə yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Lobyə yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 230 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/ƏMƏKÖMƏCİ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Əməköməci yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən məşindən keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Əməköməci yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əməköməci yarpağına bükülür, sapa düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vəm odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Əməköməci yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Əməköməci yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əməköməci yarpağına bükülür, sapa düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Əməköməci yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Əməköməci yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əməköməci yarpağına bükülür, sapa düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Əməköməci yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Əməköməci yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əməköməci yarpağına bükülür, sapa düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Əməköməci yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Əməköməci yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əməköməci yarpağına bükülür, sapa düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/FINDIQ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Fındıq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fındıq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**









### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Fındıq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fındıq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Fındıq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fındıq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Fındıq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fındıq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Fındıq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fındıq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**

## YARPAQ DOLMASI

/ÜZÜM YARPAĞI, CİYƏR/



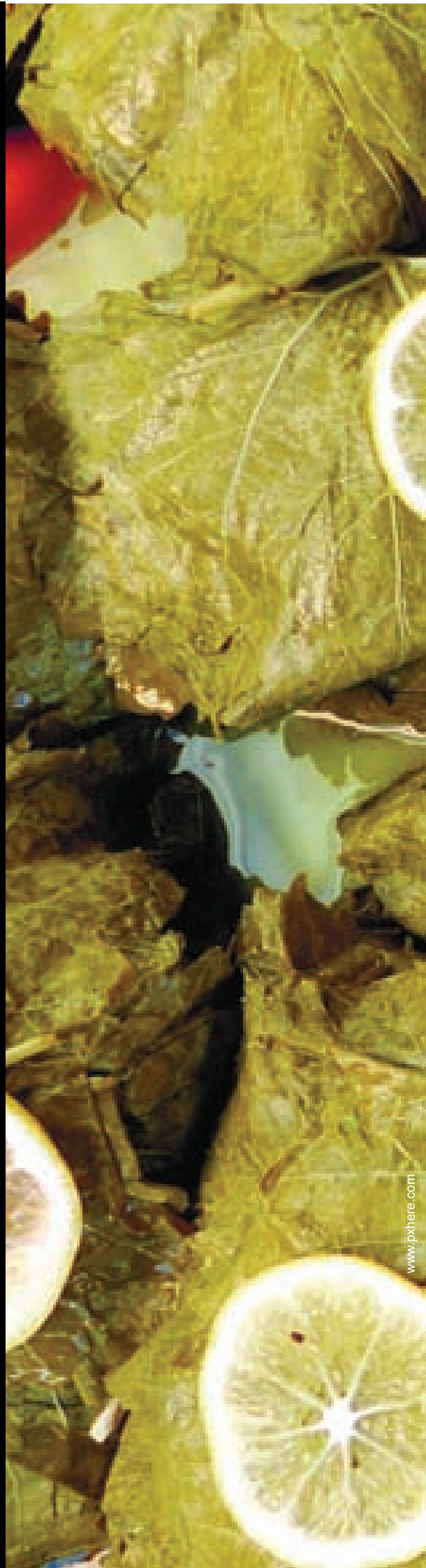
DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyunun ağ və  
qara ciyəri - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə - **8 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 230 qr**

Qoyunun ağ və qara ciyəri, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Üzərinə yağ, düyü, nanə, duz, qara istiot əlavə olunur və qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə üzüm yarpağına bükülür.

Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odada 50-55 dəqiqə bişirilir.





XAÇMAZ, SABİRABAD,  
BİLƏSUVAR

## YARPAQ DOLMASI

/ÜZÜM YARPAĞI, QARIN/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Quzu qarnı - 120 qr

Quyruq - 15 qr

Üzüm yarpağı - 50 qr

Baş soğan - 20 qr

Yumru düyü - 50 qr

Keşniş - 8 qr

Şüyüd - 8 qr

Kəklivotu - 5 qr

Duz - 4 qr

Qara istiot - 0,05 qr

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - 50 ml

Sarımsaq - 2 qr

**ÇIXARI: 230 qr**

Quzu qarnı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Ət və quyruq ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, vururlur. Yumru düyü təmizlənir (arılınır), yuyulur. Göyərtilər təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.

## YARPAQ DOLMASI

/TUT YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Tut yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Tut yarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə tut yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Tut yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Tut yarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə tut yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Tut yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Tut yarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə tut yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(doş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Tut yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Tut yarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə tut yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Tut yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Tut yarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə tut yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/GİCİTKƏN YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd, keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarıxdırılır. Gicitkən yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir.
Yağ - <b>15 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ
Gicitkən yarpağı - <b>50 qr</b>	əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.
Baş soğan - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Nanə qurusu - <b>3 qr</b>	
Keşniş - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>15 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Gicitkən yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd, keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gicitkən yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Gicitkən yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd, keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gicitkən yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Gicitkən yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd, keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gicitkən yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Gicitkən yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şüyüd, keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gicitkən yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





## YARPAQ DOLMASI

/BAĞAYARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Bağayarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə bağayarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Bağayarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə bağayarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odada 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Bağayarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə bağayarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odada 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Bağayarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə bağayarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Bağayarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə bağayarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/DƏVƏDABANI YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Dəvədabani yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Dəvədabani yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Dəvədabanı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Dəvədabanı yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odada 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Dəvədabanı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Dəvədabanı yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odada 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Dəvədabanı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Dəvədabanı yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Dəvədabanı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Dəvədabanı yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



## YARPAQ DOLMASI

/CÖKƏ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan eţçəkən maşın- da çəkilir. Sarımsaq əzilərək kütləyə qatılır. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənilir (arıtlanır), yuyulur. Keş- niş və şüyüd yuyulur, təmizlənilir və
Quyruq - <b>20 qr</b>	xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə
Cökə yarpağı - <b>50 qr</b>	qarışdırılır. Cökə yarpağı saplaqdan
Baş soğan - <b>20 qr</b>	təmizlənilir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə
Yağ - <b>15 qr</b>	halına salınmış qiymə yarpağın ortasına
Sarımsaq - <b>10 qr</b>	qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab
Keşniş - <b>15 qr</b>	qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə
Şüyüd - <b>15 qr</b>	(və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda
Duz - <b>4 qr</b>	50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	verilir.
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	

ÇIXARI: **254 qr**







### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Cökə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Sarımsaq əzilərək kütləyə qatılır. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Cökə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 254 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Cökə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Sarımsaq əzilərək kütləyə qatılır. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Cökə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 254 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Cökə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 254 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Sarımsaq əzilir və kütləyə qatılır. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Cökə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Cökə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Sarımsaq - **10 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 254 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Sarımsaq əzilir və kütləyə qatılır. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Cökə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/KAHI YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kahı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kahı yarpağı qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kahı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kahı yarpağı qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kahı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru  
düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.  
Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda  
doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə  
qarıxdırılır. Kahı yarpağı qaynar suda  
pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə  
yarpağa bükülür. Hazır dolmalar  
qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur.  
Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya  
su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55  
dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kahı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş  
soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz,  
qara istiot və nanə qurusu vurulur.  
Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır),  
yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmiz-  
lənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiy-  
mə ilə qarıxdırılır. Kahı yarpağı qaynar  
suda pörtlədir. Küftə halına salınmış  
qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar  
qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur.  
Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya  
su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55  
dəqiqə bişirilir.





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti (sümüksüz və  
bud hissə) - 120 qr  
Yağ - 15 qr  
Kahı yarpağı - 50 qr  
Baş soğan - 15 qr  
Yumru düyü - 50 qr  
Nanə qurusu - 3 qr  
Keşniş - 15 qr  
Şüyüd - 15 qr  
Duz - 4 qr  
Qara istiot - 0,05 qr

**ÇIXARI: 220 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti,  
baş soğan etçəkən maşında  
çəkilir. Duz, qara istiot və nanə  
qurusu vurulur. Yumru düyü  
təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.

Keşniş, şüyüd yuyulub  
təmizlənir, xırda doğranır. Bütün  
bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kahı  
yarpağı qaynar suda pörtledilir.

Küftə halına salınmış qiymə  
yarpağa bükülür. Hazır dolmalar  
qazana yığılır, üzərinə boşqab  
qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər  
işgənə (və ya su), yağ əlavə  
olunur, vam odda 50-55  
dəqiqə bişirilir.







## YARPAQ DOLMASI

/ÜZÜM YARPAĞI, AXTA ZOĞAL/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Axta zoğal - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Qoyun eti etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Axta zoğal doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal eti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Axta zoğal - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal eti etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Axta zoğal doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Üzüm yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Axta zoğal - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Toyuq əti ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Axta zoğal doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Üzüm yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Axta zoğal - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Axta zoğal doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal eti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Üzüm yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Axta zoğal - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal eti  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir,  
yuyulur, xırda doğranır, yağda  
pörtlədilir. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Axta  
zoğal doğranır. Bütün bunlar qiymə  
ilə qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaq-  
dan təmizlənir, qaynar suda pörtle-  
dilir. Küftə halına salınmış qiymə  
üzüm yarpağına bükülür. Hazır dol-  
malar qazana yığılır, üzərinə boşqab  
qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər  
işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur,  
vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.  
Süfrəyə qatıqla verilir.





XAÇMAZ

## YARPAQ DOLMASI

/REYHAN YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Reyhan yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Reyhan yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Reyhan yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Reyhan yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Reyhan yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Reyhan yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu ət  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Reyhan yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud ət, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtılır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Reyhan yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun ət  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Reyhan yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal ət, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtılır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Reyhan yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**





## YARPAQ DOLMASI

/ŞİLGİR\* YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Üzərinə doğranmış göyətilər, düyü, duz, qara istiot əlavə olunaraq qarışdırılır. Şilgir yarpağı
Yağ - <b>15 qr</b>	saplaqdan təmizlənir, qaynar suda
Şilgir yarpağı - <b>50 qr</b>	pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə
Baş soğan - <b>20 qr</b>	şilgir yarpağına bükülür. Hazır dol-
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	malar qazana yığılır, üzərinə boşqab
Keşniş - <b>10 qr</b>	qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər
Şüyüd - <b>10 qr</b>	işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur,
Nanə - <b>8 qr</b>	vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.
Duz - <b>4 qr</b>	Süfrəyə qatıqla verilir.
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 300 qr**

\* Gilasabənzər meyvəsi olan yabanı kol bitkisi.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Şilgir yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Nanə - **8 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Üzərinə doğranmış göyərtilər, düyü, duz, qara istiot əlavə olunaraq qarışdırılır. Şilgir yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə şilgir yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Şilgir yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Nanə - **8 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Toyuq əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Üzərinə doğranmış göyərtilər, düyü, duz, qara istiot əlavə olunaraq qarışdırılır. Şilgir yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə şilgir yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Şilgir yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Nanə - **8 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir.

Üzərinə doğranmış göyərtilər, düyü, duz, qara istiot əlavə olunaraq qarışdırılır. Şilgir yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtledilir.

Küftə halına salınmış qiymə şilgir yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 300 qr**





**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Qoyun və mal eti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Şilgir yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Nanə - **8 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal eti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Üzərinə doğranmış göyərtilər, düyü, duz, qara istiot əlavə olunaraq qarışdırılır. Şilgir yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə şilgir yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 300 qr**



## YARPAQ DOLMASI

/KAHI YARPAĞI, BALIQ/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Balıq filesi  
(ağ balıq) - **123 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kahı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Balıq sümüklərdən təmizlənir, ətçəkən maşında çəkilir. Üzərinə əvvəlcədən bişirilmiş düyü, duz, qara istiot əlavə olunub, qarışdırılır. Kahı yarpaqları qaynar suya salınır. Küftə halına salınmış qiymə kahı yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

# YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/QUYRUQ, NOXUD/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Quyruq - <b>120 qr</b>	Göyərtilər yuyulub, doğranır. Üzərinə
Kərə yağı - <b>15 qr</b>	noxud, kərəyağı, yumurta, duz, qara
Noxud - <b>50 qr</b>	istiot əlavə olunaraq qarışdırılır.
Üzüm yarpağı - <b>50 qr</b>	Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir,
Baş soğan - <b>20 qr</b>	qaynar suda pörtlədir. Küftə halına
Yumurta - <b>40 qr</b>	salınmış içlik üzüm yarpağına bükülür.
Yaşıl soğan - <b>15 qr</b>	Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə
Şüyüd - <b>15 qr</b>	boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq
Nanə qurusu - <b>3 qr</b>	qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə
Duz - <b>4 qr</b>	olunur, vaxt odda 40-50 dəqiqə bişiri-
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	lir. Süfrəyə qatıqla verilir.

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

ÇIXARI: **265 qr**

## YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/QUYRUQ, MƏRCİ/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Quyruq - **120 qr**  
Mərçi - **30 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Tərxun - **10 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 265 qr**

Mərçi və düyü bişirilir. Üzərinə  
ətçəkən maşından keçirilmiş quyruq,  
baş soğan, doğranmış göyərtilər,  
sarıkök, duz, qara istiot əlavə olunur  
və qarışdırılır. Üzüm yarpağı saplaq-  
dan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir.  
Küftə halına salınmış içlik üzüm  
yarpağına bükülür. Hazır dolmalar  
qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyu-  
lur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə  
(və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam  
odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə  
qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/MORUQ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Moruq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun eti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Moruq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Moruq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Moruq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Moruq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Nanə - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Moruq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklində bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Moruq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Moruq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Moruq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Moruq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağın ortasına qoyulur və zərf şəklinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/İSPANAQ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. İspanaq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtledilir.
Yağ - <b>15 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıx- caq qədər işgənə (və ya su), yağ
İspanaq yarpağı - <b>50 qr</b>	əlavə olunur, vaxtda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.
Baş soğan - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Nanə qurusu - <b>3 qr</b>	
Keşniş - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>15 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	

ÇIXARI: **220 qr**





DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

İspanaq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. İspanaq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

İspanaq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. İspanaq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu eti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

İspanaq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Hind toyuğunun döş və bud eti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir.

Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir

(artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır.

Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır.

İspanaq yarpağının saplağı təmizlənir, qaynar suda pörtlədir.

Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür.

Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur.

Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda

50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun eti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

İspanaq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal eti,  
baş soğan ətçəkən maşında çəkilir.

Duz, qara istiot və nanə qurusu  
vurulur. Yumru düyü təmizlənir

(arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd  
yuyulub təmizlənir, xırda doğranır.

Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır.

İspanaq yarpağının saplağı təmi-  
zlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə

halına salınmış qiymə yarpağa

bükülür. Hazır dolmalar qazana

yığılır, üzərinə boşqab qoyulur.

Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və  
ya su), yağ əlavə olunur, vam odda

50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə

qatıqla verilir.





## YARPAQ DOLMASI

/ÜZÜM YARPAĞI, NOXUD/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 265 qr**

Qoyun əti qiyməkeşlə döyülür. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabığı təmizlənir. Kərəviz, şüyüd, keşniş və qızılgül ləçəyi yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 265 qr**

Mal əti qiyməkeşlə döyülür. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədilir. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabığı təmizlənir. Kərəviz, şüyüd, keşniş və qızılgül ləçəyi yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 265 qr**

Toyuğun döş və bud əti ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədilir. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabığı təmizlənir. Kərəviz, şüyüd, keşniş və qızılgül ləçəyi yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxt odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 265 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədilir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabığı təmizlənir. Kərəviz, şüyüd, keşniş və qızılgül ləçəyi yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Üzüm yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 265 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti qiyməkeşlə döyülür. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan təmizlənir, yuyulur, xırda doğranır, yağda pörtlədilir. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabığı təmizlənir. Kərəviz, şüyüd, keşniş və qızılgül ləçəyi yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## YARPAQ DOLMASI

/QUZUQULAĞI YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənilir (arıt- lanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənilir və doğranılır.
Yağ - <b>15 qr</b>	Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır.
Quzuqulağı yarpağı - <b>50 qr</b>	Quzuqulağı yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir.
Baş soğan - <b>20 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymə quzuqulağı yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişiri- lir. Süfrəyə qatıqla verilir.
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Keşniş - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>15 qr</b>	
Nanə - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 250 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Quzuqulağı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Quzuqulağı yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə quzuqulağı yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Quzuqulağı yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Quzuqulağı yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə quzuqulağı yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Quzuqulağı yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Quzuqulağı yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə quzuqulağı yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Quzuqulağı yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Quzuqulağı yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə quzuqulağı yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**

## YARPAQ DOLMASI

/FISTIQ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıt- lanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə
Yağ - <b>15 qr</b>	yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün
Fıstıq yarpağı - <b>50 qr</b>	bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fıstıq
Baş soğan - <b>20 qr</b>	yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış
Keşniş - <b>15 qr</b>	qiymə fıstıq yarpağına bükülür. Hazır
Şüyüd - <b>15 qr</b>	dolmalar qazana yığılır, üzərinə
Nanə - <b>10 qr</b>	boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq
Duz - <b>4 qr</b>	qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişiri- lir. Süfrəyə qatıqla verilir.
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	

ÇIXARI: **220 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Fıstıq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə fıstıq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Fıstıq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 220 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə fıstıq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Fıstıq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə fıstıq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Fıstıq yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə fıstıq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



## YARPAQ DOLMASI

/ŞƏKƏR ÇUĞUNDURU YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Şəkər çuğunduru yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şəkər çuğunduru yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Şəkər çuğunduru yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şəkər çuğunduru yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Şəkər çuğunduru yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şəkər çuğunduru yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Şəkər çuğunduru yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şəkər çuğunduru yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Şəkər çuğunduru yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şəkər çuğunduru yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



## YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/QUYRUQ, YUMRU DÜYÜ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Quyruq - **50 qr**  
 Üzüm yarpağı - **50 qr**  
 Baş soğan - **50 qr**  
 Yumru düyü - **50 qr**  
 Keşniş - **20 qr**  
 Şüyüd - **20 qr**  
 Nanə - **15 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 215 qr**

Quyruq və baş soğan etçəkən  
 maşından keçirilir. Duz, qara istiot  
 vurulur. Yumru düyü təmizlənir (art-  
 lanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə  
 yuyulur təmizlənir, xırda doğranır.  
 Bütün bunlar qarışdırılır. Üzüm  
 yarpaqları saplaqdan təmizlənir,  
 qaynar suda pörtledilir. Küftə halına  
 salınmış qiymə yarpağa bükülür.  
 Küftə halına salınmış qiymə  
 yarpağa bükülür. Hazır dolmalar  
 qazana yığılır, üzərinə boşqab  
 qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər  
 işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur,  
 vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.  
 Süfrəyə qatıqla verilir.

## YARPAQ DOLMASI

/BALQABAQ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıt- lanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır.
Yağ - <b>15 qr</b>	Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır.
Balqabaq yarpağı - <b>50 qr</b>	Balqabaq yarpaqlarının saplağı
Baş soğan - <b>20 qr</b>	kəsilir və qaynar suda pörtlədilir.
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymə balqa- baq yarpağına bükülür. Hazır dol- malar qazana yığılır, üzərinə boşqab
Keşniş - <b>15 qr</b>	qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər
Şüyüd - <b>15 qr</b>	işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.
Nanə - <b>10 qr</b>	Süfrəyə qatıqla verilir.
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 250 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Balqabaq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Balqabaq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlənir. Küftə halına salınmış qiymə balqabaq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Balqabaq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Balqabaq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlənir. Küftə halına salınmış qiymə balqabaq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Balqabaq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Balqabaq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə balqabaq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Balqabaq yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd, nanə yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Balqabaq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə balqabaq yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 250 qr**

## İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, ÜZÜM YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun ət  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Üzüm yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun ət, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıt-  
lanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur,  
təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar  
qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda  
pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,  
yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq  
nazikliyində kəsilir. Üzüm yarpaqlarının  
saplağı kəsilir və qaynar suda  
pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə  
əvvəlcə üzüm, daha sonra kələm  
yarpağına bükülür. Hazır dolmalar  
qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyu-  
lur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və  
ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odada  
50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaq  
qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti (sümüksüz hissə) - <b>120 qr</b>	Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmiz- lənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə üzüm, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyu- lur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarım- saqlı qatıqla verilir.
Quyruq - <b>20 qr</b>	
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	
Üzüm yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Keşniş - <b>10 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti (döş və bud hissə) - <b>120 qr</b>	Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə üzüm, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dol- malar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	
Üzüm yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Keşniş - <b>10 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Üzüm yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə üzüm, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Üzüm yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruc və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə üzüm, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, HEYVA YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıt- lanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə heyva, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyu- lur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarım- saqlı qatıqla verilir.
Quyruq - <b>20 qr</b>	
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	
Heyva yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Keşniş - <b>10 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Heyva yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə heyva, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Heyva yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə heyva, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Heyva yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə heyva, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **20 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Heyva yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

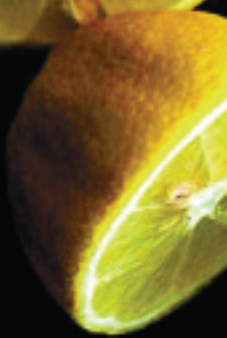
Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Heyva yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə heyva, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.









## İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, TUT YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Tut yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyu-  
lur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar  
qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar  
suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,  
yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq  
nazikliyində kəsilir. Tut yarpaqlarının  
saplağı kəsilir və qaynar suda  
pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə  
əvvəlcə tut, daha sonra kələm yarpağı-  
na bükülür. Hazır dolmalar qazana  
düzülür, üzərinə boşqab qoyulur.  
Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya  
su), yağ əlavə olunaraq, vaxt odada 50-  
55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı  
qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Tut yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Tut yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə tut, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Tut yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Tut yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə tut, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Tut yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Tut yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə tut, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Tut yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Tut yarpaqlarının saplaqları kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə tut, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



# İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, ƏVƏLİK YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əvəlik yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyu-  
lur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar  
qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar  
suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,  
yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq  
nazikliyində kəsilir. Əvəlik yarpaqlarının  
saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlən-  
dilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəl-  
cə əvəlik, daha sonra kələm yarpağına  
bükülür. Hazır dolmalar qazana düzül-  
ür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə  
çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ  
əlavə olunaraq, vam odda 50-55  
dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaq  
qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əvəlik yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əvəlik yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əvəlik, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əvəlik yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əvəlik yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əvəlik, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əvəlik yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əvəlik yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əvəlik, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əvəlik yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əvəlik yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əvəlik, daha sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, BAĞAYARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Bağayarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyu-  
lur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar  
qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar  
suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,  
yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq  
nazikliyində kəsilir. Bağayarpağının  
saplağı kəsilir və qaynar suda  
pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə  
əvvəlcə bağayarpağına, sonra kələm  
yarpağına bükülür. Hazır dolmalar  
qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyu-  
lur. Üzərinə çixacaq qədər işgənə (və  
ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxt odna  
50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarım-  
saqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Bağayarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə bağayarpağına, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Bağayarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə bağayarpağına, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Bağayarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə bağayarpağına, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **20 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Bağayarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə bağayarpağına, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, LOBYA YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Lobyə yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyu-  
lur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar  
qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar su-  
da pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yar-  
paqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazik-  
liyində kəsilir. Lobyə yarpaqlarının sap-  
lağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir.  
Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə  
lobya, sonra kələm yarpağına bükülür.  
Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə  
boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər  
işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq,  
vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir.  
Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Lobyə yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə lobyə, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Lobyə yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə lobyə, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Lobyə yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə lobyə, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Lobyə yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə lobyə, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

# İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, FISTIQ YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Fıstıq yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd  
yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün  
bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm  
qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi  
çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə  
yarpaq nazikliyində kəsilir. Fıstıq  
yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar  
suda pörtledilir. Küftə halına salınmış  
qiymə əvvəlcə fıstıq, sonra kələm  
yarpağına bükülür. Hazır dolmalar  
qazana düzülür, üzərinə boşqab qo-  
yulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə  
(və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam  
odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə  
sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Fıstıq yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə fıstıq, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Fıstıq yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə fıstıq, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Fıstıq yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə fıstıq, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **20 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Fıstıq yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə fıstıq, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



## İKİQAT YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, ƏNCİR YARPAĞI/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Quyruq - <b>20 qr</b>	Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əncir yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küfte halına salınmış qiymə əvvəlcə əncir, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	
Əncir yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	
Keşniş - <b>10 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
<b>XÖRƏK ƏLAVƏSİ:</b>	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əncir yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əncir yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əncir, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm yarpağı - **160 qr**  
Əncir yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əncir yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əncir, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Əncir yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əncir yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əncir, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **20 qr**

Kələm yarpağı - **160 qr**

Əncir yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əncir yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə əvvəlcə əncir, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, ÜZÜM YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - <b>30 qr</b>	Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir.
Lobyə - <b>30 qr</b>	Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır.
Üzüm yarpağı - <b>40 qr</b>	Yumru düyü təmizlənir (arıtılır), yuyulur.
Baş soğan - <b>20 qr</b>	Cəfəri, nanə, tərşun yuyulur, təmizlənir və doğranır.
Yağ - <b>15 qr</b>	Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda
Yumru düyü - <b>60 qr</b>	pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə
Nanə - <b>10 qr</b>	yarpaqların nazikliyində kəsilir. Üzüm yarpaqlarının
Cəfəri - <b>10 qr</b>	saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir.
Tərşun - <b>10 qr</b>	Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə üzüm, sonra
Duz - <b>4 qr</b>	kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	çaxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq,
Qatıq - <b>50 ml</b>	vam odada 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	qatıqla verilir.
<b>ÇIXARI: 310 qr</b>	

# İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, HEYVA YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - <b>30 qr</b>	Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir. Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Lobyə - <b>30 qr</b>	
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	Nanə, cəfəri, tərşun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlənilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəşilir. Heyvə yarpaqlarının saplağı kəşilir və qaynar suda pörtlənilir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə heyvə, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Heyvə yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>60 qr</b>	
Nanə - <b>10 qr</b>	
Cəfəri - <b>10 qr</b>	
Tərşun - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
<b>XÖRƏK ƏLAVƏSİ:</b>	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 310 qr</b>	

# İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, BAĞAYARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - **30 qr**  
 Lobyə - **30 qr**  
 Kələm yarpağı - **160 qr**  
 Bağayarpağı - **40 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Yumru düyü - **60 qr**  
 Nanə - **10 qr**  
 Cəfəri - **10 qr**  
 Tərxun - **10 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Qatıq - **50 ml**  
 Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 310 qr**

Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir. Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Nanə, cəfəri, tərxun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Bağayarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə bağayarpağına, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

# İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, TUT YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - **30 qr**  
 Lobyə - **30 qr**  
 Kələm yarpağı - **160 qr**  
 Tut yarpağı - **40 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Yumru düyü - **60 qr**  
 Nanə - **10 qr**  
 Cəfəri - **10 qr**  
 Tərxun - **10 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Qatıq - **50 ml**  
 Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 310 qr**

Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir. Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Nanə, cəfəri, tərxun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlənilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Tut yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlənilir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə tut, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

## İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, ƏVƏLİK YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - **30 qr**  
 Lobyə - **30 qr**  
 Kələm yarpağı - **160 qr**  
 Əvəlik yarpağı - **40 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Yumru düyü - **60 qr**  
 Nanə - **10 qr**  
 Cəfəri - **10 qr**  
 Tərxun - **10 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
 Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 310 qr**

Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir. Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə, cəfəri, tərxun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əvəlik yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə əvəlik, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

# İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, LOBYA YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - **30 qr**  
 Lobyə - **30 qr**  
 Kələm yarpağı - **160 qr**  
 Lobyə yarpağı - **40 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Yumru düyü - **60 qr**  
 Nanə - **10 qr**  
 Cəfəri - **10 qr**  
 Tərxun - **10 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Qatıq - **50 ml**  
 Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 310 qr**

Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir. Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Nanə, cəfəri, tərxun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlənilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Lobyə yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlənilir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə lobyə, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



## İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, FISTIQ YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - <b>30 qr</b>	Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir.
Lobyə - <b>30 qr</b>	Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə eţçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur.
Kələm yarpağı - <b>160 qr</b>	Nanə, cəfəri, tərşun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Fıstıq yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə fıstıq, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Fıstıq yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>60 qr</b>	
Nanə - <b>10 qr</b>	
Cəfəri - <b>10 qr</b>	
Tərşun - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 310 qr</b>	

# İKİQAT YALANÇI YARPAQ DOLMASI

/KƏLƏM, ƏNCİR YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Şabalıd - **30 qr**  
 Lobyə - **30 qr**  
 Kələm yarpağı - **160 qr**  
 Əncir yarpağı - **40 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Yumru düyü - **60 qr**  
 Nanə - **10 qr**  
 Cəfəri - **10 qr**  
 Tərxun - **10 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
 Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 310 qr**

Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir. Lobyə suda bişirilir. Hər ikisi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Nanə, cəfəri, tərxun yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm qaynar suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Əncir yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış içlik əvvəlcə əncir, sonra kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana düzülür, üzərinə boşqab qoyulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq, vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



## YARPAQ DOLMASI

/HEYVA YARPAĞI/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **90 qr**

Sümüklü qoyun əti  
(qabırğa) - **30 qr**

Yağ - **15 qr**

Heyva yarpağı - **50 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 290 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur.

Keşniş və şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar

qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpaqları saplaqdan təmizlənir,

qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa

bükülür. Qazana sümüklü qoyun əti düzülür, üzərinə hazır dolmalar

yığılır. Üzərinə boşqab qoyularaq çıxacaq qədər işgənə (və ya su),

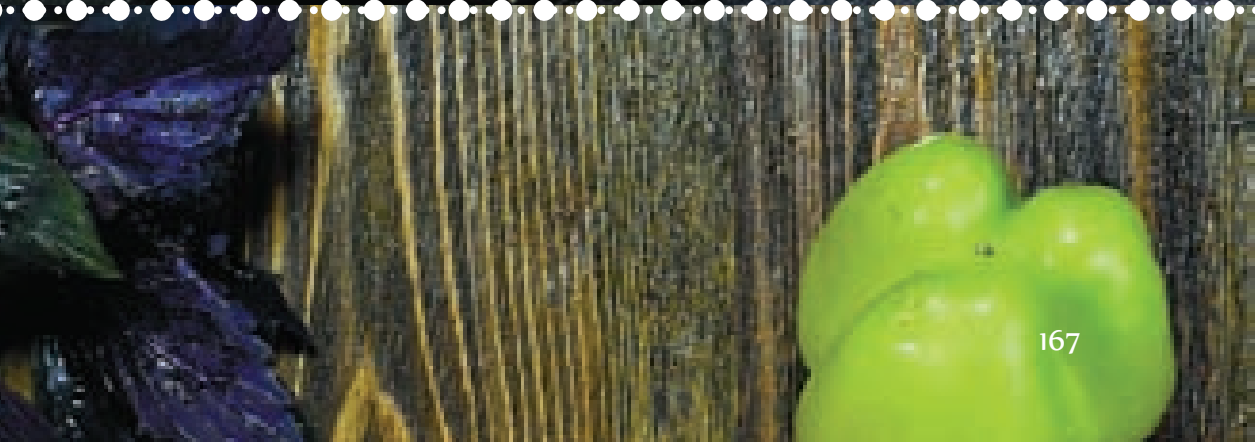
yağ əlavə olunur, vam odda 40-50 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



MÖVSÜMİ  
DOLMALAR



114  
ÇEŞİDİ



## ƏZGİL DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **10 qr**  
Əzgil - **160 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

Qoyun əti ətçəkən maşından keçirilir. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır, qiymə ilə qarışdırılır. Duz, qara istiot əlavə olunur, yağda qovrulur. Əzgillər yuyulur, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir.

**ÇIXARI: 280 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **10 qr**  
Əzgil - **160 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

Mal əti ətçəkən maşından keçirilir. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır, qiymə ilə qarışdırılır. Duz, qara istiot əlavə olunur, yağda qovrulur. Əzgillər yuyulur, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir.

**ÇIXARI: 280 qr**





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **10 qr**  
Əzgil - **160 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Toyuğun döş və bud əti ətçəkən maşından keçirilir. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır, qiymə ilə qarışdırılır. Duz, qara istiot əlavə olunur, yağda qovrulur. Əzgillər yuyulur, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **10 qr**  
Əzgil - **160 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti ətçəkən maşından keçirilir. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır, qiymə ilə qarışdırılır. Duz, qara istiot əlavə olunur, yağda qovrulur. Əzgillər yuyulur, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **10 qr**  
Əzgil - **160 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti ətçəkən maşından keçirilir. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır, qiymə ilə qarışdırılır. Duz, qara istiot əlavə olunur, yağda qovrulur. Əzgillər yuyulur, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir.



## ZEYTUN DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>80 qr</b>	Qoyun əti etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ vurulub qovrulur. Keşniş,
Yağ - <b>10 qr</b>	şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda
Zeytun - <b>120 qr</b>	doğranır, qiymə ilə qarışdırılır.
Keşniş - <b>5 qr</b>	Zeytun tumdan təmizlənir,
Şüyüd - <b>5 qr</b>	yuyulur, içi çıxarılır, qiymə
Duz - <b>4 qr</b>	doldurulur, tavaya yığılır.
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	Üzərinə boşqab qoyulur,
<b>ÇIXARI: 210 qr</b>	işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir.







AĞCABƏDİ, AĞDAŞ, BAKI,  
BALAKƏN, GƏNCƏ, XOCAVƏND,  
İSMAYILLI, ORDUBAD,  
SABİRABAD, ŞAMAXI,  
ŞUŞA

## POMİDOR, BADIMCAN, BİBƏR DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **117 qr**

Quyruq - **20 qr**

Badımcan - **86 qr**

Pomidor - **88 qr**

Bibər - **60 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **20 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Reyhan - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti qiyməkeşlə döyülür. Quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, qarışdırılır. Şüyüd, reyhan yuyulur, xırda doğranır. Badımcan ortasından uzununa çətilir, içərisinə duz, istiot çəkilir və yağda qızardılır, soyudulur. Pomidorların üst hissəsi qapaq kimi kəsilir, çay qaşığı ilə içərisi çıxarılır və içərisinə duz, qara istiot çəkilir. Bibərin də qapağı kəsilir, tumluğu çıxarılır, duz və qara istiot çəkildikdən sonra azacıq yağda qızardılır. Qiymə yağda qovrulur. Qiyməyə doğranmış reyhan, şüyüd və pomidorların içi qatılır. Duz əlavə olunur və qarışdırılır. Hazır qiymə pomidor, badımcan və bibərlərin içinə doldurulur, dərin qazana lay-lay yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, qapağı örtülür və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **117 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Badımcan - **86 qr**  
Pomidor - **88 qr**  
Bibər - **60 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti qiyməkeşlə döyülür. Quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, qarışdırılır. Şüyüd, reyhan yuyulur, xırda doğranır. Badımcan ortasından uzununa çətilir, içərisinə duz, istiot çəkilir və yağda qızardılır, soyudulur. Pomidorların üst hissəsi qapaq kimi kəsilir, çay qaşığı ilə içərisi çıxarılır və içərisinə duz, qara istiot çəkilir. Bibərin də qapağı kəsilir, tumluğu çıxarılır, duz və qara istiot çəkildikdən sonra azacıq yağda qızardılır. Qiymə yağda qovrulur. Qiyməyə doğranmış reyhan, şüyüd və pomidorların içi qatılır. Duz əlavə olunur və qarışdırılır. Hazır qiymə pomidor, badımcan və bibərlərin içinə doldurulur, dərin qazana lay-lay yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, qapağı örtülür və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **117 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Badımcan - **86 qr**  
Pomidor - **88 qr**  
Bibər - **60 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti qiyməkeşlə döyülür. Quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, qarışdırılır. Şüyüd, reyhan yuyulur, xırda doğranır. Badımcan ortasından uzununa çətilir, içərisinə duz, istiot çəkilir və yağda qızardılır, soyudulur. Pomidorların üst hissəsi qapaq kimi kəsilir, çay qaşığı ilə içərisi çıxarılır və içərisinə duz, qara istiot çəkilir. Bibərin də qapağı kəsilir, tumluğu çıxarılır, duz və qara istiot çəkildikdən sonra azacıq yağda qızardılır. Qiymə yağda qovrulur. Qiyməyə doğranmış reyhan, şüyüd və pomidorların içi qatılır. Duz əlavə olunur və qarışdırılır. Hazır qiymə pomidor, badımcan və bibərlərin içinə doldurulur, dərin qazana lay-lay yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, qapağı örtülür və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **117 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Badımcan - **86 qr**  
Pomidor - **88 qr**  
Bibər - **60 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti qiyməkeşlə döyülür. Quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, qarışdırılır. Şüyüd, reyhan yuyulur, xırda doğranır. Badımcan ortasından uzununa çətilir, içərisinə duz, istiot çəkilir və yağda qovrulur, soyudulur. Pomidorların üst hissəsi qapaq kimi kəsilir, çay qaşığı ilə içərisi çıxarılır və içərisinə duz, qara istiot çəkilir. Bibərin də qapağı kəsilir, tumluğu çıxarılır, duz və qara istiot çəkildikdən sonra azacıq yağda qovrulur. Ət və soğan qızardılır. Qiyməyə doğranmış reyhan, şüyüd və pomidorların içi qatılır. Duz əlavə olunur və qarışdırılır. Hazır qiymə pomidor, badımcan və bibərlərin içinə doldurulur, dərin qazana lay-lay yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, qapağı örtülür və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **117 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Badımcan - **86 qr**  
Pomidor - **88 qr**  
Bibər - **60 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti qiyməkeşlə döyülür. Quyruq və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, qarışdırılır. Şüyüd, reyhan yuyulur, xırda doğranır. Badımcan ortasından uzununa çətilir, içərisinə duz, istiot çəkilir və yağda qızardılır, soyudulur. Pomidorların üst hissəsi qapaq kimi kəsilir, çay qaşığı ilə içərisi çıxarılır və içərisinə duz, qara istiot çəkilir. Bibərin də qapağı kəsilir, tumluğu çıxarılır, duz və qara istiot çəkildikdən sonra azacıq yağda qızardılır. Qiymə yağda qovrulur. Qiyməyə doğranmış reyhan, şüyüd və pomidorların içi qatılır. Duz əlavə olunur və qarışdırılır. Hazır qiymə pomidor, badımcan və bibərlərin içinə doldurulur, dərin qazana lay-lay yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, qapağı örtülür və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## HEYVA DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun ətİ  
(bud hissə) - **80 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **25 qr**  
Heyva - **350 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 430 qr**

Qoyun ətİ və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir.  
Duz, qara istiot vurulur, yağda  
qovrulur. Keşniş yuyulub təmi-  
zlənir, xırda doğranır. Şabalıd  
12 saat əvvəldən bişirilir,  
qabıqdan təmizlənir. Bütün  
bunlar qiymə ilə qarışdırılır.  
Heyva yuyulur, içərisi çıxarılır,  
hazır qiymə ilə doldurulur,  
qazana yığılır. Üzərinə şəkər  
tozu, yağ və işgənə (və ya su)  
əlavə olunur, boşqab qoyulur  
və vəm odda 40 dəqiqə bişi-  
rilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **80 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **25 qr**  
Heyva - **350 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 430 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Şabalıd 12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur, qazana yığılır. Üzərinə şəkər tozu, yağ və işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **80 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **25 qr**  
Heyva - **350 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 430 qr**

Toyuğun döş və bud əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Şabalıd 12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur, qazana yığılır. Üzərinə şəkər tozu, yağ və işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **80 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **25 qr**  
Heyva - **350 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 430 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Şabalıd 12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur, qazana yığılır. Üzərinə şəkər tozu, yağ və işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **80 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **25 qr**  
Heyva - **350 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 430 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Şabalıd 12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur, qazana yığılır. Üzərinə şəkər tozu, yağ və işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.





AĞDAŞ, FÜZULİ, GƏNCƏ,  
XAÇMAZ, XOCAVƏND,  
SAATLI, SABİRABAD,  
ŞUŞA

## KARTOF DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **60 qr**  
Yağ - **30 qr**  
Kartof - **300 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Pomidor - **40 qr**,  
Keşniş - **10 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Qoyun əti və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir.  
Duz, qara istiot vurulur, yağda  
qovrulur. Kartofun qabığı  
soyulur, içərisi çıxarılır, duzlu  
suda yarım bişmiş vəziyyətə  
gələndə qədər qaynadılır.  
Qıymə kartofun içərisinə  
doldurulub tavaya yığılır.  
Üzərinə yağ, işgənə (və ya  
su) əlavə olunur, sobada 20  
dəqiqə bişirilir. Süfrəyə veri-  
ləndə yanına xırda dilimlərlə  
kəsilmiş pomidor qoyulur,  
üzərinə isə doğranmış keşniş  
səpilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **60 qr**  
Yağ - **30 qr**  
Kartof - **300 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **10 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Kartofun qabığı soyulur, içərisi çıxarılır, duzlu suda yarıbışmış vəziyyətə gələnə qədər qaynadılır. Qiymə kartofun içərisinə doldurulub tavaya yığılır. Üzərinə yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, sobada 20 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə veriləndə yanına xırda dilimlərlə kəsilmiş pomidor qoyulur, üzərinə isə doğranmış keşniş səpilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **60 qr**  
Yağ - **30 qr**  
Kartof - **300 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **10 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Kartofun qabığı soyulur, içərisi çıxarılır, duzlu suda yarıbışmış vəziyyətə gələnə qədər qaynadılır. Qiymə kartofun içərisinə doldurulub tavaya yığılır. Üzərinə yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, sobada 20 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə veriləndə yanına xırda dilimlərlə kəsilmiş pomidor qoyulur, üzərinə isə doğranmış keşniş səpilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **60 qr**  
Yağ - **30 qr**  
Kartof - **300 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **10 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Kartofun qabığı soyulur, içərisi çıxarılır, duzlu suda yarışıbmiş vəziyyətə gələne qədər qaynadılır. Qiymə kartofun içərisinə doldurulub tavaya yığılır. Üzərinə yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, sobada 20 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə verildə yanına xırda dilimlərlə kəsilmiş pomidor qoyulur, üzərinə isə doğranmış keşniş səpilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **60 qr**  
Yağ - **30 qr**  
Kartof - **300 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **10 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Kartofun qabığı soyulur, içərisi çıxarılır, duzlu suda yarışıbmiş vəziyyətə gələne qədər qaynadılır. Qiymə kartofun içərisinə doldurulub tavaya yığılır. Üzərinə yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, sobada 20 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə verildə yanına xırda dilimlərlə kəsilmiş pomidor qoyulur, üzərinə isə doğranmış keşniş səpilir.



AĞDAŞ, GƏNCƏ, XAÇMAZ,  
XOCAVƏND, QUBA,  
SAATLI

## ALMA DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **50 qr**

Yağ - **50 qr**

Alma - **200 qr**

3%-li sirkə - **10 ml**

Zəfəran - **0,05 qr**

Şəkər tozu - **5 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Baş soğan - **20 qr**

**ÇIXARI: 230 qr**

Qoyun əti etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ əlavə olunur və qızardılır.

Soyudulduqdan sonra üzərinə su, sirkə, şəkər tozu və zəfəran şirəsi əlavə olunur, yenidən bişirilir.

Almalar yuyulur, saplaqdan təmizlənir, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə verilərək üzərinə doğranıb qovrulmuş soğan əlavə olunur.



**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **50 qr**

Yağ - **50 qr**

Alma - **200 qr**

3%-li sirkə - **10 ml**

Zəfəran - **0,05 qr**

Şəkər tozu - **5 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Baş soğan - **20 qr**

Mal əti ətçəkən maşından keçirilir.

Duz, qara istiot, yağ əlavə olunur və qızardılır. Soyudulduqdan sonra üzərinə su, sirkə, şəkər tozu və zəfəran şirəsi əlavə olunur, yenidən bişirilir. Almalar yuyulur, saplaqdan təmizlənir, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə verilərkən üzərinə doğranıb qovrulmuş soğan əlavə olunur.

**ÇIXARI: 230 qr**



**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **50 qr**

Yağ - **50 qr**

Alma - **200 qr**

3%-li sirkə - **10 ml**

Zəfəran - **0,05 qr**

Şəkər tozu - **5 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Baş soğan - **20 qr**

Toyuğun döş və bud əti ətçəkən

maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ əlavə olunur və qızardılır.

Soyudulduqdan sonra üzərinə su, sirkə, şəkər tozu və zəfəran şirəsi əlavə olunur, yenidən bişirilir. Almalar yuyulur, saplaqdan təmizlənir, içərisi çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə verilərkən üzərinə doğranıb qovrulmuş soğan əlavə olunur.

**ÇIXARI: 230 qr**



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **50 qr**

Yağ - **50 qr**

Alma - **200 qr**

3%-li sirkə - **10 ml**

Zəfəran - **0,05 qr**

Şəkər tozu - **5 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Baş soğan - **20 qr**

**ÇIXARI: 230 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot, yağ əlavə olunur və qızardılır.  
Soyudulduqdan sonra üzərinə su,  
sirkə, şəkər tozu və zəfəran şirəsi  
əlavə olunur, yenidən bişirilir. Almalar  
yuyulur, saplaqdan təmizlənir, içərisi  
çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya  
yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur, işgənə  
(və ya su), yağ əlavə edilir və 40 də-  
qiqə bişirilir. Süfrəyə verilərkən üzə-  
rinə doğranıb qovrulmuş soğan əlavə  
olunur.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **50 qr**

Yağ - **50 qr**

Alma - **200 qr**

3%-li sirkə - **10 ml**

Zəfəran - **0,05 qr**

Şəkər tozu - **5 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Baş soğan - **20 qr**

**ÇIXARI: 230 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara  
istiot, yağ əlavə olunur və qızardılır.  
Soyudulduqdan sonra üzərinə su,  
sirkə, şəkər tozu və zəfəran şirəsi  
əlavə olunur, yenidən bişirilir. Almalar  
yuyulur, saplaqdan təmizlənir, içərisi  
çıxarılır, qiymə ilə doldurulur, tavaya  
yığılır. Üzərinə boşqab qoyulur,  
işgənə (və ya su), yağ əlavə edilir və  
40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə verilərkən  
üzərinə doğranıb qovrulmuş soğan  
əlavə olunur.





## XİYAR DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Təzə xiyar (badrəng  
növü) - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Alma sirkəsi - **15 ml**  
Doşab - **15 ml**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun əti və baş soğan  
ətçəkən maşından keçirilir.  
Duz, qara istiot vurulur, yağda  
qovrulur. Xiyar yuyulur. Baş  
hissədən 1 sm kəsilir, içərisi  
oyulur, yağda qızardılır. Qiymə  
qızardılmış xiyarın içərisinə  
doldurulur. Hazır dolmalar  
tavaya yığılır. Üzərinə sirkə,  
doşab, işgənə (və ya su), yağ  
əlavə olunur, boşqab qoyulur  
və vam odda 40 dəqiqə bişiri-  
lir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal ət  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Təzə xiyar (badrəng növü) - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Alma sirkəsi - **15 ml**  
Doşab - **15 ml**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal ət və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Xiyar yuyulur. Baş hissədən 1 sm kəsilir, içəri oyulur, yağda qızardılır. Qiymə qızardılmış xiyarın içərisinə doldurulur. Hazır dolmalar tavaya yığılır. Üzərinə sirkə, doşab, işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vəm odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq ət  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Təzə xiyar (badrəng növü) - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Alma sirkəsi - **15 ml**  
Doşab - **15 ml**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud ət, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Xiyar yuyulur. Baş hissədən 1 sm kəsilir, içəri oyulur, yağda qızardılır. Qiymə qızardılmış xiyarın içərisinə doldurulur. Hazır dolmalar tavaya yığılır. Üzərinə sirkə, doşab, işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vəm odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Təzə xiyar (badrəng növü) - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Alma sirkəsi - **15 ml**  
Doşab - **15 ml**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Xiyar yuyulur. Baş hissədən 1 sm kəsilir, içərisi oyulur, yağda qızardılır. Qiymə qızardılmış xiyarın içərisinə doldurulur. Hazır dolmalar tavaya yığılır. Üzərinə sirkə, doşab, işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.

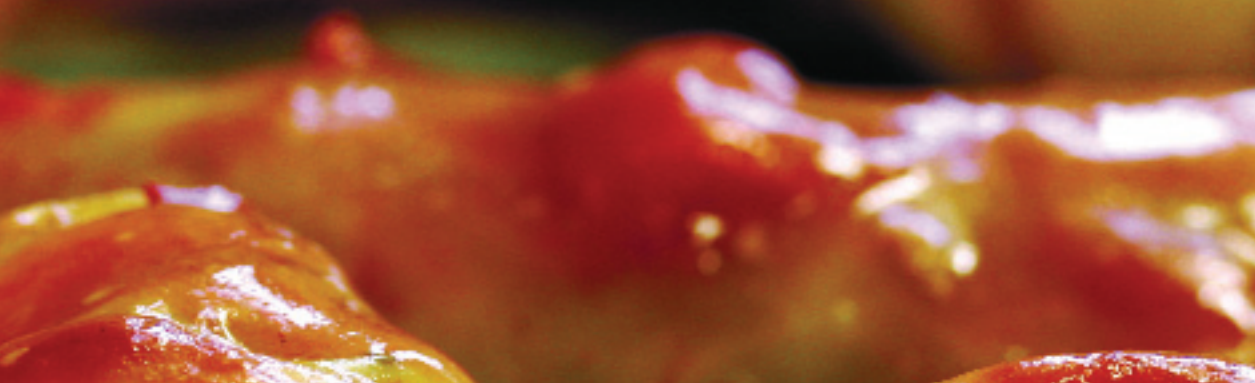


DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Təzə xiyar (badrəng növü) - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Alma sirkəsi - **15 ml**  
Doşab - **15 ml**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Xiyar yuyulur. Baş hissədən 1 sm kəsilir, içərisi oyulur, yağda qızardılır. Qiymə qızardılmış xiyarın içərisinə doldurulur. Hazır dolmalar tavaya yığılır. Üzərinə sirkə, doşab, işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.





## NOXUD DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Noxud - <b>120 qr</b>	Noxud bişirilir, soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Yağ - <b>15 qr</b>	
Kələm - <b>160 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	Keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar içlik ilə qarışdırılır. Kələm bərk hissələrdən təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış içlik kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar dərin qazana yığılır, üzərinə boş qab qoyulur.
Keşniş - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>15 qr</b>	
Quru nanə - <b>3 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	Yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunaraq vaxtında 1 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.
Qatıq - <b>50 ml</b>	
<b>ÇIXARI: 300 qr</b>	





## TƏRS DOLMA



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **60 qr**

Quyruq - **120 qr**

Yağ - **20 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Nanə - **20 qr**

Keşniş - **20 qr**

Şüyüd - **20 qr**

Yaşıl sarımsaq - **20 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Quyruq dördbucaq şəklində  
doğranır. Göyərtilər və soğan

yuyulur, təmizlənir, doğranır.

Duz, qara istiot əlavə olunur,  
qarışdırılır, qiymə halına gətiri-

lir. Qoyun əti nazik dilim şəklində  
kəsilir və dəmir toxmaqla

döyülür, nazikləşdirilir. Hazır

qiymə dilim şəklinə gətirilmiş

qoyun ətinə bükülür. Dolmalar

qazana yığılır, üzərinə yağ,

işgənə (və ya su) əlavə olunur,  
boşqab qoyulur və vaxtında

40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə

qatıqla verilir.



## QUZU QARNI DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qaraciyər - <b>30 qr</b>	Qaraciyər, ağciyər, ürək və baş soğan qiymə şəklində doğranır.
Ağciyər - <b>30 qr</b>	Duz, qara istiot vurulur. Keşniş, şüyüd təmizlənir, yuyulur və xırdada doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır və yağda qovrulur. Quzu qarnı yuyulur, təmizlənir, yarpaq şəklində kəsilir, içərisinə qiymə yığılaraq bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 1 saat bişirilir.
Ürək - <b>30 qr</b>	
Quzu qarnı - <b>90 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>20 qr</b>	
Keşniş - <b>10 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 200 qr</b>	



## ƏRİK QURUSU DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti (bud hissə) - <b>90 qr</b>	Qoyun eti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiöt, darçın, nanə qurusu
Yağ - <b>15 qr</b>	vurulur, yağda qovrulur. Yumru
Ərik qurusu - <b>80 qr</b>	düyü təmizlənir (artlanır),
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	yuyulur, yarı bişirilir. Nanə
Baş soğan - <b>15 qr</b>	yuyulur, təmizlənir, xırda
Təzə nanə - <b>5 qr</b>	doğranır. Bütün bunlar qiymə
Quru nanə - <b>2 qr</b>	ilə qarışdırılır. Hazır qiymə
Darçın - <b>1 qr</b>	əriyin içərisinə doldurulur. Dol-
Duz - <b>4 qr</b>	malar qazana yığılır. Üzərinə
Qara istiöt - <b>0,05 qr</b>	işgənə (və ya su), yağ əlavə
<b>ÇIXARI: 240 qr</b>	olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Ərik qurusu - **80 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Təzə nanə - **5 qr**  
Quru nanə - **2 qr**  
Darçın - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, darçın, nanə qurusu vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Nanə yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Hazır qiymə əriyin içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Ərik qurusu - **80 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Təzə nanə - **5 qr**  
Quru nanə - **2 qr**  
Darçın - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, darçın, nanə qurusu vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Nanə yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Hazır qiymə əriyin içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Ərik qurusu - **80 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Təzə nanə - **5 qr**  
Quru nanə - **2 qr**  
Darçın - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, darçın, nanə qurusu vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Nanə yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Hazır qiymə əriyin içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Ərik qurusu - **80 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Təzə nanə - **5 qr**  
Quru nanə - **2 qr**  
Darçın - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, darçın, nanə qurusu vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Nanə yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Hazır qiymə əriyin içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.





## ÜRƏK DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Quzu və ya  
dana ürəyi - **120 qr**

Quzu əti - **50 qr**

Quyruq - **15 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Bibər - **25 qr**

Pomidor - **25 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Reyhan - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Quzu əti, quyruq xırda doğranır, qovrulur. Üzərinə kiçik ölçüdə doğranmış baş soğan, bibər, pomidor əlavə olunur. Duz, qara istiot vurulur. Göyərtilər yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Quzu və ya dana ürəyinin içərisi oyulur, təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. İçərisi hazırlanmış içliklə doldurulur. Üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 1 saat bişirilir.





## BADIMCAN DOLMASI

/QATIQ, DARÇIN/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Badımcın - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**

**ÇIXARI: 390 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş, şüyüd və reyhan yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Badımcın yuyulur, saplaq tərəfləri kəsilir. Ortasından uzununa çətilərək toxumlardan təmizlənir, duzlu suda 1-2 dəqiqə qaynadılır. Qiymə badımcının içərisinə doldurulur, qazana yığılır, üzərinə dilimlənmiş pomidor düzülür, yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə darçınlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Badımcan - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**

**ÇIXARI: 390 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş, şüyüd və reyhan yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Badımcan yuyulur, saplaq tərəfləri kəsilir. Ortasından uzununa çətilərək toxumlardan təmizlənir, duzlu suda 1-2 dəqiqə qaynadılır. Qiymə badımcanın içərisinə doldurulur, qazana yığılır, üzərinə dilimlənmiş pomidor düzülür, yağ, işgenə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə darçınla qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Badımcan - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**

**ÇIXARI: 390 qr**

Toyuğun döş və bud əti baş soğanla etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş, şüyüd və reyhan yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Badımcan yuyulur, saplaq tərəfləri kəsilir. Ortasından uzununa çətilərək toxumlardan təmizlənir, duzlu suda 1-2 dəqiqə qaynadılır. Qiymə badımcanın içərisinə doldurulur, qazana yığılır, üzərinə dilimlənmiş pomidor düzülür, yağ, işgenə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə darçınla qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Badımcan - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**

**ÇIXARI: 390 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti baş soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş, şüyüd və reyhan yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Badımcan yuyulur, saplaq tərəfləri kəsilir. Ortasından uzununa çətilərək toxumlardan təmizlənir, duzlu suda 1-2 dəqiqə qaynadılır. Qiymə badımcanın içərisinə doldurulur, qazana yığılır, üzərinə dilimlənmiş pomidor düzülür, yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə darçınlı qatıqla verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Badımcan - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Pomidor - **40 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**

**ÇIXARI: 390 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti baş soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Keşniş, şüyüd və reyhan yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Badımcan yuyulur, saplaq tərəfləri kəsilir. Ortasından uzununa çətilərək toxumlardan təmizlənir, duzlu suda 1-2 dəqiqə qaynadılır. Qiymə badımcanın içərisinə doldurulur, qazana yığılır, üzərinə dilimlənmiş pomidor düzülür, yağ, işgənə (və ya su) əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə darçınlı qatıqla verilir.





## SOĞAN DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>90 qr</b>	Qoyun əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur.
Yağ - <b>15 qr</b>	Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Keşniş, qızılıgül ləçəyi yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır.
Baş soğan - <b>80 qr</b>	Soğanın qabığı soyulur, yuyulur, özəyi çıxarılır və pörtlədilir. Özək elə çıxarılmalıdır ki, üst hissəyə zərər verilməsin. Hazır qiymə soğanın içərisinə doldurulur.
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	Çıxarılmış özək qazanın dibinə düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır. Suya şəkər tozu və heyva sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Qarışıq, tomat və yağ dolmanın üzərinə əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxt odda 40 dəqiqə bişirilir.
Tomat - <b>15 qr</b>	
Noxud - <b>15 qr</b>	
Keşniş - <b>15 qr</b>	
Qızılıgül ləçəyi - <b>5 qr</b>	
Heyva sirkəsi 3%-li - <b>15 ml</b>	
Şəkər tozu - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	

**ÇIXARI: 240 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Baş soğan - **80 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Heyva sirkəsi 3%-li - **15 ml**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Mal əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Keşniş, qızılgül ləçəyi yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Soğanın qabığı soyulur, yuyulur, özəyi çıxarılır və pörtlədilir. Özək elə çıxarılmalıdır ki, üst hissəyə zərər verilməsin. Hazır qiymə soğanın içərisinə doldurulur. Çıxarılmış özək qazanın dibinə düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır. Suya şəkər tozu və heyva sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Qarışıq, tomat və yağ dolmanın üzərinə əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Baş soğan - **80 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Heyva sirkəsi 3%-li - **15 ml**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Toyuğun döş və bud əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Keşniş, qızılgül ləçəyi yuyulub təmizlənir, xırda doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Soğanın qabığı soyulur, yuyulur, özəyi çıxarılır və pörtlədilir. Özək elə çıxarılmalıdır ki, üst hissəyə zərər verilməsin. Hazır qiymə soğanın içərisinə doldurulur. Çıxarılmış özək qazanın dibinə düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır. Suya şəkər tozu və heyva sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Qarışıq, tomat və yağ dolmanın üzərinə əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Baş soğan - **80 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Heyva sirkəsi 3%-li - **15 ml**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Keşniş, qızılgül ləçəyi yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Soğanın qabığı soyulur, yuyulur, özəyi çıxarılır və pörtlədir. Özək elə çıxarılmalıdır ki, üst hissəyə zərər verilməsin. Hazır qiymə soğanın içərisinə doldurulur. Çıxarılmış özək qazanın dibinə düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır. Suya şəkər tozu və heyva sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Qarışıq, tomat və yağ dolmanın üzərinə əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **90 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Baş soğan - **80 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **15 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Heyva sirkəsi 3%-li - **15 ml**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 240 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Keşniş, qızılgül ləçəyi yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Soğanın qabığı soyulur, yuyulur, özəyi çıxarılır və pörtlədir. Özək elə çıxarılmalıdır ki, üst hissəyə zərər verilməsin. Hazır qiymə soğanın içərisinə doldurulur. Çıxarılmış özək qazanın dibinə düzülür. Hazır dolmalar qazana yığılır. Suya şəkər tozu və heyva sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Qarışıq, tomat və yağ dolmanın üzərinə əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



## BADIMCAN, POMİDOR, BİBƏR DOLMASI

/LƏVƏNGİ/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoz ləpəsi - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Badımcan - **86 qr**  
Pomidor - **88 qr**  
Biber - **60 qr**  
Baş soğan - **100 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Qoz ləpəsi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır. Bibərlərin qapağı kəsilir, tumluğu çıxarılır, duz və qara istiot çəkildikdən sonra azacıq yağda qızardılır. Hazırlanmış ləvəngi bibərlərin içərisinə doldurulur, qazana yığılır, üzərinə dilimlənmiş pomidor düzülür, az miqdarda işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. İsti və ya soyuq halda süfrəyə verilir.

## LOBYA DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Lobyə - **120 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Kələm - **160 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yumru düyü - **50 qr**  
 Keşniş - **15 qr**  
 Şüyüd - **15 qr**  
 Quru nanə - **3 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Lobyə bişirilir, soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranılır. Bütün bunlar içlik ilə qarışdırılır. Kələm bərk hissələrdən təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış içlik kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar dərin qazana yığılır, üzərinə boş qab qoyulur. Yağ və su əlavə olunaraq vam odda 1 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## DƏN DOLMASI

/YUMRU DÜYÜ/



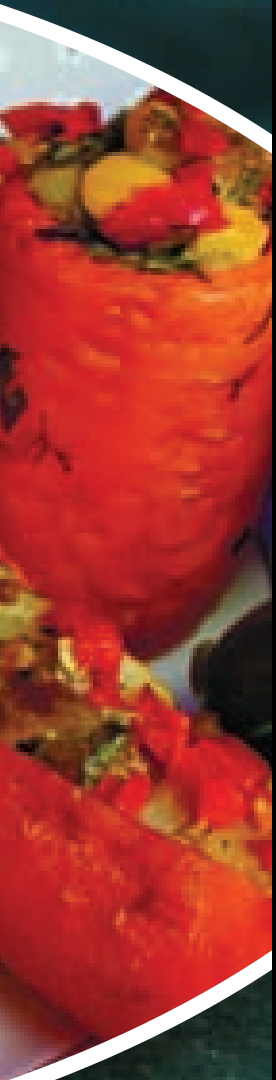
DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Yumru düyü - <b>80 qr</b>	Göyərtilər yuyulur, doğranır. Üzərinə düyü, kərəyağı, yumurta, duz, qara istiot əlavə olunur və qarışdırılır.
Kərəyağı - <b>20 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Üzüm yarpağı - <b>50 qr</b>	Üzüm yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtledilir. Küftə halına salınmış içlik üzüm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 30-40 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.
Keşniş - <b>20 qr</b>	
Yaşıl soğan - <b>20 qr</b>	
Yumurta - <b>40 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 230 qr**







## YERKÖKÜ DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Bibər - <b>60 qr</b>	Bibər, kartof təmizlənir, xırda
Kartof - <b>60 qr</b>	doğranır. Yumru düyü təmizlənir
Yağ - <b>20 qr</b>	(arıtlanır), yuyulur. Sarımsaq,
Yerkökü - <b>160 qr</b>	göyertilər təmizlənir, doğranır.
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	Duz, qara istiot vurulur, yağda
Sarımsaq - <b>10 qr</b>	qovrulur. Bütün bunlar qarışdırılır.
Keşniş - <b>8 qr</b>	Yerkökülər qabıqdan təmizlənir,
Şüyüd - <b>8 qr</b>	qaynar suda pörtlədilir, içərisi oyu-
Duz - <b>4 qr</b>	lur. Hazırlanmış içlik yerkökülərin
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	içərisinə doldurulur. Yağ əlavə
	olunmuş tavada 25-30 dəqiqə
	bişirilir.

**ÇIXARI: 300 qr**

# XİYAR DOLMASI

/BUĞDA UNU/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti  
(bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Təzə xiyar - **150 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Buğda unu - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Darçın - **0,2 qr**

Şüyüd - **8 qr**

Qoyun eti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Qiyməyə yarıbışmış düyü əlavə olunur. Xiyarın qabığı soyulur, içərisinin tumları çıxarılır, unlanır, yağda qızardılır. İçərisinə qiymə doldurulur. Dolmalar qazana düzülür, üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vəm odda 40 dəqiqə bişirilir. Üzərinə doğranmış şüyüd səpilir və darçınlı qatıqla süfrəyə verilir.

ÇIXARI: **300 qr**





DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Təzə xiyar - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Buğda unu - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**  
Şüyüd - **8 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Qiyməyə yarıbışmış düyü əlavə olunur. Xiyarın qabığı soyulur, içərisinin tumları çıxarılır, unlanır, yağda qızardılır. İçərisinə qiymə doldurulur. Dolmalar qazana düzülür, üzərinə işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Üzərinə doğranmış şüyüd səpilir və darçınli qatıqla süfrəyə verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Təzə xiyar - **150 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Buğda unu - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Darçın - **0,2 qr**  
Şüyüd - **8 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Toyuq əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Qiyməyə yarıbışmış düyü əlavə olunur. Xiyarın qabığı soyulur, içərisinin tumları çıxarılır, unlanır, yağda qızardılır. İçərisinə qiymə doldurulur. Dolmalar qazana düzülür, üzərinə işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir. Üzərinə doğranmış şüyüd səpilir və darçınli qatıqla süfrəyə verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu ət  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Təzə xiyar - **150 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Buğda unu - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Darçın - **0,2 qr**

Şüyüd - **8 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Hind toyuğunun döş və bud ətini baş soğanla ətçəkən maşında çəkilib. Duz, qara istiot vurulur, yağda qovrulur. Qıyməyə yarıbışmış düyü əlavə olunur. Xiyarın qabığı soyulur, içərisinin tumları çıxarılır, unlanır, yağda qızardılır. İçərisinə qıymə doldurulur. Dolmalar qazana düzülür, üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir. Üzərinə doğranmış şüyüd səpilir və darçınla qatıqla süfrəyə verilir.





**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal və qoyun eti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Təzə xiyar - **150 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Buğda unu - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Qatıq - **50 ml**

Darçın - **0,2 qr**

Şüyüd - **8 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal və qoyun eti, baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz,  
qara istiot vurulur, yağda qovrulur.  
Qıyməyə yarıbışmış düyü əlavə  
olunur. Xiyarın qabığı soyulur,  
içərisinin tumları çıxarılır, unlanır,  
yağda qızardılır. İçərisinə qiymə  
doldurulur. Dolmalar qazana  
düzülür, üzərinə işgenə (və ya  
su), yağ əlavə olunur, boşqab  
qoyulur və vam odda 40 dəqiqə  
bişirilir. Üzərinə doğranmış şüyüd  
səpilir və darçınlı qatıqla  
süfrəyə verilir.





## YUMURTA DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>90 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir.
Yumurta - <b>120 qr</b>	Qiymə yağda qovrulur, üzərinə
Kərə yağı - <b>15 qr</b>	duz, qara istiot, sarıkök, sonda
Baş soğan - <b>17 qr</b>	göyerti əlavə olunur və
Göyerti - <b>8 qr</b>	qarıxdırılır. Yumurtalar suda
Sarıkök - <b>1 qr</b>	bişirilir, qabığı soyulur, üst
Duz - <b>4 qr</b>	hissəsi qapaq şəklində kəsilir,
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	sarısı çıxarılır. Hazır içlik
<b>ÇIXARI: 230 qr</b>	yumurtaların içərisinə dolduru- lur, qapağı bağlanır, tavaya yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxt odada 30 dəqiqə bişirilir.



## QIRA DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir.
Yağ - <b>15 qr</b>	Duz, qara istiot, sarıkök vuru- lur, yağda qovrulur. Yumru
Qıra - <b>250 qr</b>	düyü təmizlənir (arıtlanır),
Baş soğan - <b>20 qr</b>	yuyulur. Noxud 8-12 saat
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	əvvəldən bişirilir, qabıqdan
Noxud - <b>20 qr</b>	təmizlənir. Bütün bunlar qiymə
Sarıkök - <b>4 qr</b>	ilə qarışdırılır. Qıralar yuyulur,
Duz - <b>4 qr</b>	İçi oyularaq qiymə ilə dolduru- lur qazana yığılır. Üzərinə
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 1-1,5 saat bişirilir.
<b>ÇIXARI: 380 qr</b>	





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Qıra - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Sarıkök - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 380 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Qıralar yuyulur, içi oyularaq qiymə ilə doldurulur qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Qıra - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Sarıkök - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 380 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Qıralar yuyulur, içi oyularaq qiymə ilə doldurulur qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Qıra - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Sarıkök - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 380 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Qıralar yuyulur, içi oyularaq qiymə ilə doldurulur qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 1-1,5 saat bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Qıra - **250 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Sarıkök - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 380 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Qıralar yuyulur, içi oyularaq qiymə ilə doldurulur qazana yığılır. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 1-1,5 saat bişirilir.



## QURU DOLMA

2 ÇEŞİD



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Meyvə turşusu - **20 qr**  
Şüyüd toxumu - **2 qr**  
Çəmənotu toxumu - **2 qr**  
Reyhan qurusu - **2 qr**  
Çayotu yarpağı - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 105 qr**

Qoyun əti və baş soğan qiymə-  
keşlə xırdalanır və ya ətçəkən  
maşında çəkilir. Qiyməyə ədviyyat-  
lar, duz, qara istiot, turşu (əsasən  
alça turşusu) vurulur. Əlavə olaraq,  
şüyüd və çəmənotu toxumları  
döyülür, qurudulmuş reyhan və  
çayotu yarpaqları əllə xırdalanaraq  
içliyə əlavə olunur. Bütün bu ərzaq-  
lar qarışdırılır. Xüsusi olaraq hazır-  
lanmış qiymə malın bağırsağına  
doldurulur və qurumağa asılır.  
Qaxacı yalnız soyuq vaxtlarda  
hazırlayırlar ki, ət xarab olmasın.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Meyvə turşusu - **20 qr**  
Şüyüd toxumu - **2 qr**  
Çəmənotu toxumu - **2 qr**  
Reyhan qurusu - **2 qr**  
Çayotu yarpağı - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 105 qr**

Mal əti və baş soğan qiyməkeşlə  
xırdalanır və ya ətçəkən maşında  
çəkilir. Qiyməyə ədviyyatlar, duz,  
qara istiot, turşu (əsasən alça  
turşusu) vurulur. Əlavə olaraq,  
şüyüd və çəmənotu toxumları  
döyülür, qurudulmuş reyhan və  
çayotu yarpaqları əllə xırdalanaraq  
içliyə əlavə olunur. Bütün bu ərza-  
qlar qarışdırılır. Xüsusi olaraq hazır-  
lanmış qiymə malın bağırsağına  
doldurulur və qurumağa asılır.  
Qaxacı yalnız soyuq vaxtlarda  
hazırlayırlar ki, ət xarab olmasın.





## FEYXOA DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun ətı (bud hissə) - <b>50 qr</b>	Qoyun ətı ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ vuru- lur, qızardılır. Soyudulduqdan
Yağ - <b>50 qr</b>	sonra bir qəder su, şəkər və
Feyxoə - <b>200 qr</b>	zəfəran əlavə olunur, yenidən
Zəfəran - <b>0,05 qr</b>	bişirilir. Feyxoə yuyulur, içərisi
Şəkər - <b>5 qr</b>	çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur.
Duz - <b>4 qr</b>	Dolmalar qazana yığılır, üzərinə
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	çixacaq qəder işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.
<b>ÇIXARI: 280 qr</b>	



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **50 qr**  
Yağ - **50 qr**  
Feyxoə - **200 qr**  
Zəfəran - **0,05 qr**  
Şəkər - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Mal əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ vurulur, qızardılır. Soyudulduqdan sonra bir qədər su, şəkər və zəfəran əlavə olunur, yenidən bişirilir. Feyxoə yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **50 qr**  
Yağ - **50 qr**  
Feyxoə - **200 qr**  
Zəfəran - **0,05 qr**  
Şəkər - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Toyuğun döş və bud əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ vurulur, qızardılır. Soyudulduqdan sonra bir qədər su, şəkər və zəfəran əlavə olunur, yenidən bişirilir. Feyxoə yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **50 qr**  
Yağ - **50 qr**  
Feyxoə - **200 qr**  
Zəfəran - **0,05 qr**  
Şəkər - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ vurulur, qızardılır. Soyudulduqdan sonra bir qədər su, şəkər və zəfəran əlavə olunur, yenidən bişirilir. Feyxoə yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **50 qr**  
Yağ - **50 qr**  
Feyxoə - **200 qr**  
Zəfəran - **0,05 qr**  
Şəkər - **5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 280 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, yağ vurulur, qızardılır. Soyudulduqdan sonra bir qədər su, şəkər və zəfəran əlavə olunur, yenidən bişirilir. Feyxoə yuyulur, içərisi çıxarılır, hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



## LİMON DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun ətİ (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun ətİ və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir.
Kərəyağı - <b>20 qr</b>	Duz, qara istiot, zəfəran qatılır.
Baş soğan - <b>15 qr</b>	Yağda qovrulur. Limon isti
Limon qurusu - <b>300 qr</b>	suda saxlanılır. Yumşaldıqdan
Zəfəran - <b>0,1 qr</b>	sonra içərisi təmizlənir, yağda
Duz - <b>4 qr</b>	pörtlədilir. Hazır qiymə limonun
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	içərisinə doldurulur. Dolmalar
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	qazana yığılır, üzərinə çıxacaq
	qədər işgənə (və ya su), yağ
	ələvə olunur, boşqab qoyulur
	və vam odda 40 dəqiqə bişiri-
	lir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Kərəyağı - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Limon qurusu - **300 qr**  
Zəfəran - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran qatılır. Yağda qovrulur. Limon isti suda saxlanılır. Yumşaldıqdan sonra içərisi təmizlənir, yağda pörtledilir. Hazır qiymə limonun içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vamo odda 40 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Kərəyağı - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Limon qurusu - **300 qr**  
Zəfəran - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran qatılır. Yağda qovrulur. Limon isti suda saxlanılır. Yumşaldıqdan sonra içərisi təmizlənir, yağda pörtledilir. Hazır qiymə limonun içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vamo odda 40 dəqiqə bişirilir.





DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Kərəyağı - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Limon qurusu - **300 qr**  
Zəfəran - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran qatılır. Yağda qovrulur. Limon isti suda saxlanılır. Yumşaldıqdan sonra içərisi təmizlənir, yağda pörtlədir. Hazır qiymə limonun içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Kərəyağı - **20 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Limon qurusu - **300 qr**  
Zəfəran - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran qatılır. Yağda qovrulur. Limon isti suda saxlanılır. Yumşaldıqdan sonra içərisi təmizlənir, yağda pörtlədir. Hazır qiymə limonun içərisinə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



## BALQABAQ DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>400 qr</b>	Qoyun əti və quyruq xırda doğranır. Baş soğan təmizlənir, xırda doğranır. Göyərti yuyulur, təmizlənir, doğranılır. Boranı sap- laq hissədən qapaq formasında
Quyruq - <b>20 qr</b>	kəsilir, tumları çıxarılır. İçərisinə kərəyağı sürtülür, qapağı ağzına
Balqabaq - <b>600 qr (1 ədəd)</b>	qoyulur, 30 dəqiqə bişirilir. Quyruq kub şəklində doğranır. Tavada
Baş soğan - <b>60 qr</b>	əvvəlcə soğan və quyruq qovrulur, üzərinə ət və zirə əlavə edilərək
Pomidor - <b>60 qr</b>	10 dəqiqə də əlavə bişirilir.
Üyüdülmüş zirə - <b>5 qr</b>	Qızardılmış ətin üzərinə qabığı soyulub xırda doğranmış pomidor, duz, şəkər tozu əlavə olunur, 7-8
Şəkər tozu - <b>4 qr</b>	dəqiqə vaxtda bişirilir. Soba- dan çıxmış balqabağın içərisinə
Zəfəran - <b>3 qr</b>	əlavə olunur və qapaq şəklində kəsilmiş saplaq hissə üzərinə
Keşniş - <b>10 qr</b>	qoyulur. Sobada 20-25 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə həm bütöv həm
Cəfəri - <b>10 qr</b>	də, doğranmış halda verilir.
Duz - <b>10 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 600 qr</b>	



## GUPA DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir.
Yağ - <b>15 qr</b>	Tomat, duz, qara istiot, sarıkök, nanə qurusu və mərzə vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü
Qoyunun qarnı və bağırsağı - <b>145 qr</b>	təmizlənir (artlanır), yuyulur.
Baş soğan - <b>20 qr</b>	Şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Noxud 8-12 saat
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	əvvəldən bişirilir, qabıqdan
Noxud - <b>20 qr</b>	təmizlənir. Bütün bunlar qiymə
Tomat - <b>20 qr</b>	ilə qarışdırılır. Bağırsağ yuyulub
Şüyüd - <b>15 qr</b>	təmizlənir, çevrilir, bir ucu bərki-
Quru nanə - <b>3 qr</b>	dilir, içi doldurulur və ağzı tikilir.
Mərzə - <b>3 qr</b>	Qarın təmizlənir, yuyulur, içərisi
Sarıkök - <b>2 qr</b>	hazır qiymə ilə doldurulur, tikilir, qazana yığılır. Üzərinə su əlavə
Duz - <b>4 qr</b>	olunub 1-1,5 saat bişirilir.
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 230 qr</b>	

## DİL DOLMASI

6 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal dili - **120 qr**  
 Yağ - **20 qr**  
 Əvəlik yarpağı - **50 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yumru düyü - **50 qr**  
 Noxud - **20 qr**  
 Nanə yarpağı - **15 qr**  
 Mərzə - **10 qr**  
 Sarkök - **3 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal dilinin üstü soyulur, daş üzərində döyülür. Duz, qara istiot, sarkök vurulur. Baş soğan qabıqdan təmizlənir, döyülür. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 1-2 gün isladılır, dəmir, yaxud çay daşı ilə əzilir. Əzilmiş noxud sərilərək qurudulur və bu, "mığəşər" adlanır. Nanə yarpağı və mərzə yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Əvəlik yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.





**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal dili - **120 qr**  
 Yağ - **20 qr**  
 Heyva yarpağı - **50 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Yumru düyü - **50 qr**  
 Noxud - **20 qr**  
 Nanə yarpağı - **15 qr**  
 Mərzə - **10 qr**  
 Sarıkök - **3 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal dilinin üstü soyulur, daş üzərində döyülür. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur. Baş soğan qabıqdan təmizlənir, döyülür. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Noxud 1-2 gün isladılır, dəmir, yaxud çay daşı ilə əzilir. Əzilmiş noxud sərilərək qurudulur və bu, "miğəşər" adlanır. Nanə yarpağı və mərzə yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyva yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küfte halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odna 1-1,5 saat bişirilir.





DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal dili - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Lobyə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Nanə yarpağı - **15 qr**  
Mərzə - **10 qr**  
Sarıkök - **3 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal dilinin üstü soyulur, daş üzərində döyülür. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur. Baş soğan qabıqdan təmizlənir, döyülür. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 1-2 gün isladılır, dəmir, yaxud çay daşı ilə əzilir. Əzilmiş noxud sərilərək qurudulur və bu, "miğəşər" adlanır. Nanə yarpağı və mərzə yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Lobyə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal dili - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Cökə yarpağı - **50 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Nanə yarpağı - **15 qr**  
Mərzə - **10 qr**  
Sarıkök - **3 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 220 qr**

Mal dilinin üstü soyulur, daş üzərində döyülür. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur. Baş soğan qabıqdan təmizlənir, döyülür. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 1-2 gün isladılır, dəmir, yaxud çay daşı ilə əzilir. Əzilmiş noxud sərilərək qurudulur və bu, "miğəşər" adlanır. Nanə yarpağı və mərzə yuyulur, təmizlənir və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Cökə yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar suda pörtlədir. Küftə halına salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal dili - <b>120 qr</b>	Mal dilinin üstü soyulur, daş üzərində
Yağ - <b>20 qr</b>	döyülür. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur.
Fındıq yarpağı - <b>50 qr</b>	Baş soğan qabıqdan təmizlənir, döyülür.
Baş soğan - <b>20 qr</b>	Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	Noxud 1-2 gün isladılır, dəmir yaxud çay
Noxud - <b>20 qr</b>	daşı ilə əzilir. Əzilmiş noxud sərilərək
Nanə yarpağı - <b>15 qr</b>	qurudulur və bu, "miğəşər" adlanır. Nanə
Mərzə - <b>10 qr</b>	yarpağı və mərzə yuyulur, təmizlənir və
Sarıkök - <b>3 qr</b>	xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə
Duz - <b>4 qr</b>	qarışdırılır. Fındıq yarpağı saplaqdan təmi-
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	zlənir, qaynar suda pörtlədilir. Küftə
	halına salınmış qiymə yarpağa bükülür.
	Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə
	çixacaq qədər işgənə (və ya su), yağ
	əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab
	qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal dili - <b>120 qr</b>	Mal dilinin üstü soyulur, daş üzərində
Yağ - <b>20 qr</b>	döyülür. Duz, qara istiot, sarıkök vurulur.
Kələm yarpağı - <b>50 qr</b>	Baş soğan qabıqdan təmizlənir, döyülür.
Baş soğan - <b>20 qr</b>	Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Yumru düyü - <b>50 qr</b>	Noxud 1-2 gün isladılır, dəmir, yaxud çay
Noxud - <b>20 qr</b>	daşı ilə əzilir. Əzilmiş noxud sərilərək
Nanə yarpağı - <b>15 qr</b>	qurudulur və bu, "miğəşər" adlanır. Nanə
Mərzə - <b>10 qr</b>	yarpağı və mərzə yuyulur, təmizlənir və
Sarıkök - <b>3 qr</b>	xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə
Duz - <b>4 qr</b>	qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir,
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə
	yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına
	salınmış qiymə yarpağa bükülür. Hazır
	dolmalar qazana yığılır, üzərinə çixacaq
	qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olu-
	nur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyu-
	laraq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.

**ÇIXARI: 220 qr**



## YEMİŞ (ŞAMAMA) DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır. Alça, ərik, gavalı qurusu xırdalanır.
Yağ - <b>20 qr</b>	Qiymə ilə qarışdırılır və yağda qovrulur. Yemişin saplaq
Yemiş (şamama) - <b>160 qr</b>	hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda
Ərik qurusu - <b>30 qr</b>	pörtlədir. İçərisinə qiymə
Kişmiş - <b>30 qr</b>	doldurulur. Hazır dolma
Gavalı qurusu - <b>30 qr</b>	qazana qoyulur, üzərinə
Alça qurusu - <b>30 qr</b>	çixacaq qədər işgənə (və ya
Duz - <b>3 qr</b>	su), yağ əlavə olunur və vam
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	odda 50 dəqiqə bişirilir.

**ÇIXARI: 300 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yemiş (şamama) - **160 qr**  
Ərik qurusu - **30 qr**  
Kişmiş - **30 qr**  
Gavalı qurusu - **30 qr**  
Alça qurusu - **30 qr**  
Duz - **3 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal əti ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır. Alça, ərik, gavalı qurusu xırdalanır. Qiymə ilə qarışdırılır və yağda qovrulur. Yemişin saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədir. İçərisinə qiymə doldurulur. üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vaxtında 50 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yemiş (şamama) - **160 qr**  
Ərik qurusu - **30 qr**  
Kişmiş - **30 qr**  
Gavalı qurusu - **30 qr**  
Alça qurusu - **30 qr**  
Duz - **3 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Toyuğun döş və bud əti ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır. Alça, ərik, gavalı qurusu xırdalanır. Qiymə ilə qarışdırılır və yağda qovrulur. Yemişin saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədir. İçərisinə qiymə doldurulur. üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vaxtında 50 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yemiş (şamama) - **160 qr**  
Ərik qurusu - **30 qr**  
Kışmış - **30 qr**  
Gavalı qurusu - **30 qr**  
Alça qurusu - **30 qr**  
Duz - **3 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot vurulur və qarışdırılır. Alça, ərik,  
gavalı qurusu xırdalanır. Qiymə ilə  
qarışdırılır və yağda qovrulur.  
Yemişin saplaq hissəsi qapaq şəklində  
kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar  
suda pörtlədilir. İçərisinə qiymə  
doldurulur. üzərinə çıxacaq qədər  
işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur  
və vam odda 50 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yemiş (şamama) - **160 qr**  
Ərik qurusu - **30 qr**  
Kışmış - **30 qr**  
Gavalı qurusu - **30 qr**  
Alça qurusu - **30 qr**  
Duz - **3 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot vurulur və qarışdırılır. Alça, ərik,  
gavalı qurusu xırdalanır. Qiymə ilə  
qarışdırılır və yağda qovrulur. Yemişin  
saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir,  
içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədilir.  
İçərisinə qiymə doldurulur. üzərinə  
çixacaq qədər işgənə (və ya su), yağ  
əlavə olunur və vam odda 50 dəqiqə  
bişirilir.





## QARPIZ DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Qarpız - **160 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Bibər - **30 qr**  
Kök - **30 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Qoyun əti, baş soğan, kök, bibər xırdalanır. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır, yağda qovrulur. Kiçikölçülü qarpızlar seçilir, saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədir. İçərisinə qiymə doldurulur. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vaxtında 50 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Qarpız - **160 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Bibər - **30 qr**  
Kök - **30 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Mal əti, baş soğan, kök, bibər xırdalanır. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır, yağda qovrulur. Kiçikölçülü qarpızlar seçilir, saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədilir. İçərisinə qiymə doldurulur. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vam odda 50 dəqiqə bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Qarpız - **160 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Bibər - **30 qr**  
Kök - **30 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan, kök, bibər xırdalanır. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır, yağda qovrulur. Kiçikölçülü qarpızlar seçilir, saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədilir. İçərisinə qiymə doldurulur. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vam odda 50 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Qarpız - **160 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Bibər - **30 qr**  
Kök - **30 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan, kök, bibər xırdalanır. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır, yağda qovrulur. Kiçikölçülü qarpızlar seçilir, saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədilir. İçərisinə qiymə doldurulur. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vam odda 50 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Qarpız - **160 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Bibər - **30 qr**  
Kök - **30 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 300 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan, kök, bibər xırdalanır. Duz, qara istiot vurulur və qarışdırılır, yağda qovrulur. Kiçikölçülü qarpızlar seçilir, saplaq hissəsi qapaq şəklində kəsilir, içərisi çıxarılır, qaynar suda pörtlədilir. İçərisinə qiymə doldurulur. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur və vam odda 50 dəqiqə bişirilir.



## BALIQ DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Duzlu balıq - **150 qr**  
 Heyva yarpağı - **50 qr**  
 Baş soğan - **20 qr**  
 Pomidor - **50 qr**  
 Giləmərzə - **20 qr**  
 Nanə - **10 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 250 qr**

Duzlu balıq təmizlənir, 1-2 saat suya qoyulur. Baş soğan qabıqdan təmizlənir, xırda doğranır, yağda qovrulur. Üzərinə doğranmış pomidor, giləmərzə və nanə əlavə olunur. Heyva yarpağı saplaqdan təmizlənir, qaynar duzlu suda 1-2 dəqiqə pörtlədilir. Yarpaqlar tənziyin üzərinə düzülür, təmizlənmiş balıqların üstünə hazırlanmış içlik qoyulur, boğça kimi bükülür. Qazana əvvəlcə su əlavə olunur, dəmir süzgecə qoyulmuş balıq qazana yığılır, ağız bərk bağlanır və buxarda 1 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## GAVALI DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir.
Baş soğan - <b>20 qr</b>	Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi
Yağ - <b>20 qr</b>	vurulur, yağda qovrulur. Yumru
Yumru düyü - <b>30 qr</b>	düyü təmizlənir (artlanır),
Gavalı - <b>90 qr</b>	yuyulur, yarı bişirilir. Göyətilər
Üzüm yarpağı - <b>30 qr</b>	yuyulur, təmizlənir, doğranır.
Keşniş - <b>10 qr</b>	Bütün bunlar qiymə ilə
Şüyüd - <b>10 qr</b>	qarışdırılır. Gavalılar yuyulur,
Zəfəran - <b>1 qr</b>	çəyirdəyi çıxarılır, içərisi
Duz - <b>4 qr</b>	oyularaq hazır qiymə ilə doldu-
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	rulur. Dolmalar qazana yığılır,
	alt və üst hissəsinə üzüm
	yarpaqları qoyulur, göyətilər
	bütöv halda üzərinə düzülür.
	Üzərinə işgənə (və ya su), yağ
	əlavə olunur, vaxt odada 40
	dəqiqə sobada bişirilir.

**ÇIXARI: 250 qr**





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gavalı - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyərtilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gavalılar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi oyularaq hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyərtilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə sobada bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gavalı - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyərtilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gavalılar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi oyularaq hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyərtilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə sobada bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu eti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gavalı - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud eti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyətilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gavalılar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi oyularaq hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyətilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə sobada bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun eti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gavalı - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal eti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyətilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gavalılar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi oyularaq hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyətilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə sobada bişirilir.

## QOZ DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoz ləpəsi - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yumru düyü - **50 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Darçın - **2 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 300 qr**

Qoz ləpəsi və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, xırda doğranır. Bütün bunlar içlik ilə qarışdırılır. Kələm bərk hissələrdən təmizlənir, qaynaq suda pörtlədilir. Küftə halına salınmış içlik kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





## GİLƏS DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gilas - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyətilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gilaslar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyətilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gilas - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyətilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gilaslar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyətilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gilas - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyətilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gilaslar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyətilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vam odda 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gilas - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyərtilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gilaslar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyərtilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yumru düyü - **30 qr**  
Gilas - **90 qr**  
Üzüm yarpağı - **30 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Zəfəran - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 250 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, zəfəran şirəsi vurulur, yağda qovrulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur, yarı bişirilir. Göyərtilər yuyulur, təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Gilaslar yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır, içərisi hazır qiymə ilə doldurulur. Dolmalar qazana yığılır, alt və üst hissəsinə üzüm yarpaqları qoyulur, göyərtilər bütöv halda üzərinə düzülür. Üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, vaxtında 40 dəqiqə bişirilir.

## TOYUQ DOLMASI



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq - **160 qr**  
Baş soğan - **80 qr**  
Kök - **120 qr**  
Bolqar bibəri - **100 qr**  
Yumru düyü - **70 qr**  
Tomat - **20 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Nanə - **10 qr**  
Kərəyağı - **20 qr**  
Duz - **8 qr**  
Qara istiot - **0,5 qr**

Baş soğan, bibər, şüyüd, cəfəri və nanə yuyulur, xırda doğranır. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Kök qabıqdan təmizlənir və sürtgəcdən keçirilir. Bütün bunlar qarışdırılıb toyuğun içərisinə doldurulur. Toyuğun üzəri duz, qara istiot əlavə olunan ərənmiş yağla yağlanır. Listə qoyulur, toyuğun ətrafına su ilə durulaşdırılmış tomat əlavə olunaraq sobada 40 dəqiqə bişirilir.

ÇIXARI: **400 qr**





## DƏN DOLMASI (MAŞ)



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Maş - 120 qr  
Yağ - 15 qr  
Kələm - 160 qr  
Baş soğan - 15qr  
Yumru düyü - 20 qr  
Kartof - 30 qr  
Pomidor - 20 qr  
Şüyüd - 10 qr  
Duz - 4 qr  
Qara istiot - 0,05 qr

**ÇIXARI: 360 qr**

Maş əvvəlcədən bişirilir, baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənilir (artlanır), yuyulur. Şüyüd və kartof təmizlənilir, xırda doğranır. Bütün bunlar maş ilə qarışdırılır. Kələm pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış içlik kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ, fal doğranmış pomidor əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.





## YARPAQ DOLMASI

/ÜZÜM YARPAĞI, QIZILGÜL LƏÇƏYİ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun eti qiyməkeşlə döyülür, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur.
Quyruq - <b>20 qr</b>	Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtledilir. Küftə formasına salın- mış qiymə üzüm yarpağının içərisinə qoyulur və zərf şəklində bükülür. Dolmalar yenidən qızılgül ləçəyinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Qızılgül ləçəyi - <b>40 qr</b>	
Üzüm yarpağı - <b>40 qr</b>	
Baş soğan - <b>20 qr</b>	
Yağ - <b>20 qr</b>	
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	
Nanə qurusu - <b>3 qr</b>	
Keşniş - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>15 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
<b>XÖRƏK ƏLAVƏSİ:</b>	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 235 qr</b>	



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **20 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **40 qr**  
Üzüm yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

Mal əti qiyməkeşlə döyülür, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə formasına salınmış qiymə üzüm yarpağının içərisinə qoyulur və zərf şəklində bükülür. Dolmalar yenidən qızılgül ləçəyinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 235 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **40 qr**  
Üzüm yarpağı - **40 qr**  
Baş soğan - **20 qr**  
Yağ - **20 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Nanə qurusu - **3 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Şüyüd - **15 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə formasına salınmış qiymə üzüm yarpağının içərisinə qoyulur və zərf şəklində bükülür. Dolmalar yenidən qızılgül ləçəyinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vam odda 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

**ÇIXARI: 235 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **20 qr**

Qızılgül ləçəyi - **40 qr**

Üzüm yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **20 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə formasına salınmış qiymə üzüm yarpağının içərisinə qoyulur və zərf şəklində bükülür. Dolmalar yenidən qızılgül ləçəyinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə işgəne (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **20 qr**

Qızılgül ləçəyi - **40 qr**

Üzüm yarpağı - **40 qr**

Baş soğan - **20 qr**

Yağ - **20 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Nanə qurusu - **3 qr**

Keşniş - **15 qr**

Şüyüd - **15 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**

Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 235 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti qiyməkeşlə döyülür, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və nanə qurusu qatılır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Üzüm yarpaqlarının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtlədilir. Küftə formasına salınmış qiymə üzüm yarpağının içərisinə qoyulur və zərf şəklində bükülür. Dolmalar yenidən qızılgül ləçəyinə bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə işgəne (və ya su), yağ əlavə olunur, boşqab qoyulur və vaxtında 50-55 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



www.thriveit.be.com



# KƏLƏM DOLMASI





96  
ÇEŞİD





## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, BƏKMƏZ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Bəkməz - **50 ml**

**ÇIXARI: 340 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyətilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə bəkməzlə verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Bəkməz - **50 ml**

**ÇIXARI: 340 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə bəkməzlə verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Bəkməz - **50 ml**

**ÇIXARI: 340 qr**

Toyuq əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə bəkməzlə verilir.





#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Bəkməz - **50 ml**

**ÇIXARI: 340 qr**

Hind toyuğu əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə bəkməzlə verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti (bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Bəkməz - **50 ml**

**ÇIXARI: 340 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə bəkməzlə verilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artı-  
lanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə  
ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir,  
qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda  
pörtləndilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ  
hissəsi isə yarpaq nazikliyində  
kəsilir. Küftə halına salınmış  
qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd  
qoyulur, kələm yarpağına bükülür.  
Hazır dolmalar qazana yığılır, üzəri-  
ni örtəcək qədər işgənə (və ya su),  
yağ əlavə olunur. Dolmaların  
üzərinə boşqab qoyularaq vam  
odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Darçın - **0,5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



## AĞSU TOY DOLMASI

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **350 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **200 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 500 qr**

Qoyun əti baş soğanla ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə 5 ədəd kələm yarpağına bükülür. Hazır dolma qazana qoyulur, üzərini örtəcək qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmanın üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **350 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **200 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 500 qr**

Mal əti baş soğanla ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə 5 ədəd kələm yarpağına bükülür. Hazır dolma qazana qoyulur, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmanın üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **350 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **200 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 500 qr**

Toyuğun döş və bud əti baş soğanla ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə 5 ədəd kələm yarpağına bükülür. Hazır dolma qazana qoyulur, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmanın üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **350 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **200 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 500 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti baş soğanla ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə 5 ədəd kələm yarpağına bükülür. Hazır dolma qazana qoyulur, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmanın üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **350 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **200 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 500 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə 5 ədəd kələm yarpağına bükülür. Hazır dolma qazana qoyulur, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmanın üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.

## KƏLƏM DOLMASI

/ALÇA QURUSU, POMİDOR/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Darçın, duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir
Yağ - <b>15 qr</b>	(arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır.
Kələm - <b>160 qr</b>	Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir.
Baş soğan - <b>15 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymənin içəri- sinə 1 ədəd çəyirdəkli alça qurusu
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	qoyulur, kələm yarpağına bükülür.
Pomidor - <b>30 qr</b>	Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ və doğranmış pomidor əlavə olunur.
Alça qurusu (çəyirdəkli) - <b>15 qr</b>	Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.
Reyhan - <b>5 qr</b>	
Cəfəri - <b>10 qr</b>	
Darçın - <b>2 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	
<b>ÇIXARI: 370 qr</b>	



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti (sümüksüz hissə) - <b>120 qr</b>	Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Darçın, duz, qara istiot vurulur.
Yağ - <b>15 qr</b>	Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Kələm - <b>160 qr</b>	Göyərtilər yuyulur, doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır.
Baş soğan - <b>15 qr</b>	Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir.
Pomidor - <b>30 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd çəyirdəkli
Alça qurusu (çəyirdəkli) - <b>15 qr</b>	alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür.
Reyhan - <b>5 qr</b>	Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su),
Cəfəri - <b>10 qr</b>	yağ və doğranmış pomidor əlavə olunur.
Darçın - <b>2 qr</b>	Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.
Duz - <b>4 qr</b>	Süfrəyə qatıqla verilir.
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 370 qr**



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti (döş və bud hissə) - <b>120 qr</b>	Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir.
Yağ - <b>15 qr</b>	Darçın, duz, qara istiot vurulur.
Kələm - <b>160 qr</b>	Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Baş soğan - <b>15 qr</b>	Göyərtilər yuyulur, doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır.
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,
Pomidor - <b>30 qr</b>	yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir.
Alça qurusu (çəyirdəkli) - <b>15 qr</b>	Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd çəyirdəkli
Reyhan - <b>5 qr</b>	alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür.
Cəfəri - <b>10 qr</b>	Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su),
Darçın - <b>2 qr</b>	yağ və doğranmış pomidor əlavə olunur.
Duz - <b>4 qr</b>	Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	Süfrəyə qatıqla verilir.
XÖRƏK ƏLAVƏSİ: Qatıq - <b>50 ml</b>	

**ÇIXARI: 370 qr**





www.cafeedajoon.com

### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu ət  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor - **30 qr**  
Alça qurusu (çəyirdəkli) - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Hind toyuğunun döş və bud ət, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Darçın, duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxanılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd çəyirdəkli alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ və doğranmış pomidor əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Pomidor - **30 qr**

Alça qurusu (çəyirdəkli) - **15 qr**

Reyhan - **5 qr**

Cəfəri - **10 qr**

Darçın - **2 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Darçın, duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, doğranır. Bütün bunlar qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə 1 ədəd çəyirdəkli alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ və doğranmış pomidor əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/POMİDOR, QATIQ, SARIMSAQ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Reyhan - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **5 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Qoyun əti baş soğanla birlikdə  
ətçəkən maşından keçirilir. Duz,  
qara istiot, quru nanə vurulur.  
Pomidorun qabığı soyulur, xırda  
doğranır. Yumru düyü təmizlənir  
(arıtlanır), yuyulur. Reyhan,  
keşniş və şüyüd yuyulub təmiz-  
lənir, doğranır. Bütün bunlar  
qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti  
suda pörtlədilir, özək hissəsi  
çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi  
isə yarpaq nazikliyində kəsilir.  
Küftə halına salınmış qiymə  
kələm yarpağına bükülür. Hazır  
dolmalar qazana yığılır, üzərinə  
örtəcək qədər işgənə (və ya su),  
yağ əlavə olunur. Dolmaların  
üzərinə boşqab qoyularaq vam  
odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə  
sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Reyhan - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **5 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Mal əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, quru nanə vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Reyhan - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **5 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Toyuğun döş və bud əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, quru nanə vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Reyhan - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **5 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, quru nanə vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Reyhan - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

#### XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **5 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, soğan ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, quru nanə vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir, doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.





## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, KIŞMIŞ, GILAS MÜRƏBBƏSİ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalid - **20 qr**  
Kişmiş - **15qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Gilas mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənilir (artıqları), yuyulur. Şabalid suda bişirilir, qabığı təmizlənilir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalid qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə gilas mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Gilas mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə giləs mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Gilas mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə giləs mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Gilas mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə giləs mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Gilas mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə giləs mürəbbəsi əlavə edilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, KİŞMİŞ, HEYVA MÜRƏBBƏSİ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun ət  
(bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Şabalid - **20 qr**

Kişmiş - **15 qr**

Reyhan - **5 qr**

Cəfəri - **10 qr**

Keşniş - **10 qr**

Darçın - **0,1 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Heyva mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Qoyun ət və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtılır), yuyulur. Şabalid suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalid qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə heyva mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Heyva mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə heyva mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Heyva mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan, cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə heyva mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Heyva mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot  
vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır),  
yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı  
təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan,  
cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır.  
Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə  
darçın əlavə olunur. Kələm isti suda pört-  
lədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların  
zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir.  
Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə  
kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm yarpağı-  
na bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır,  
üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su),  
yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə  
boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat  
bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə heyva  
mürəbbəsi əlavə edilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Kişmiş - **15 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Darçın - **0,1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Heyva mürəbbəsi - **15 ml**

**ÇIXARI: 410 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş  
soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıt-  
lanır), yuyulur. Şabalıd suda bişirilir, qabığı  
təmizlənir və xırda doğranır. Reyhan,  
cəfəri, keşniş yuyulur və xırda doğranır.  
Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır, üzərinə  
darçın əlavə olunur. Kələm isti suda  
pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaq-  
ların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində  
kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin  
içərisinə kişmiş və şabalıd qoyulur, kələm  
yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana  
yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya  
su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə  
boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat  
bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə heyva  
mürəbbəsi əlavə edilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/TOMAT, ŞƏKƏR TOZU, SOĞAN/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun eti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **30 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Darçın - **0,2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 344 qr**

Qoyun eti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar, darçın da əlavə olunmaqla, qarışdırılır. Nəzərdə tutulmuş soğanın yarısı əvvəldən xırda doğranır, yağda qızardılır və üzərinə tomat əlavə edilərək qarışıq hazırlanır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Dolmalar qazana yığılır, əvvəldən hazırlanan qarışıq, şəkər tozu və üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **30 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Darçın - **0,2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 344 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar, darçın da əlavə olunmaqla, qarışdırılır. Nəzərdə tutulmuş soğanın yarısı əvvəldən xırda doğranır, yağda qızardılır və üzərinə tomat əlavə edilərək qarışıq hazırlanır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Dolmalar qazana yığılır, əvvəldən hazırlanan qarışıq, şəkər tozu və üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su) əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **30 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Darçın - **0,2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 344 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar, darçın da əlavə olunmaqla, qarışdırılır. Nəzərdə tutulmuş soğanın yarısı əvvəldən xırda doğranır, yağda qızardılır və üzərinə tomat əlavə edilərək qarışıq hazırlanır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Dolmalar qazana yığılır, əvvəldən hazırlanan qarışıq, şəkər tozu və üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **30 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Tomat - **10 qr**

Şəkər tozu - **5 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Darçın - **0,2 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 344 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar, darçın da əlavə olunmaqla, qarışdırılır. Nəzərdə tutulmuş soğanın yarısı əvvəldən xırda doğranır, yağda qızardılır və üzərinə tomat əlavə edilərək qarışıq hazırlanır. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Dolmalar qazana yığılır, əvvəldən hazırlanan qarışıq, şəkər tozu və üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxtında 1-1,5 saat bişirilir.



**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Qoyun və mal ət  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **30 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **10 qr**  
Şəkər tozu - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Darçın - **0,2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 344 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal ət, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Keşniş, şüyüd yuyulur və xırda doğranır. Bütün bunlar, darçın da əlavə olunmaqla, qarışdırılır. Nəzərdə tutulmuş soğanın yarısı əvvəldən xırda doğranır, yağda qızardılır və üzərinə tomat əlavə edilərək qarışıq hazırlanır. Kələm isti suda pörtlənilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Dolmalar qazana yığılır, əvvəldən hazırlanan qarışıq, şəkər tozu və üzərini örtəcək qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.







## KƏLƏM DOLMASI

/AXTA ZOĞAL, LAVAŞANA, QOZ LƏPƏSİ, KİŞMİŞ/



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Balıq - **123 qr**  
 Kələm - **160 qr**  
 Baş soğan - **15 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Axta zoğal - **20 qr**  
 Lavaşana - **15 qr**  
 Qoz ləpəsi - **20 qr**  
 Kişmiş - **20 qr**  
 Şəkər tozu - **10 qr**  
 Yumru düyü - **20 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Narşerab - **50 ml**  
 Kəklikotu - **3 qr**  
 Quru nanə - **3 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Balıq sümükdən təmizlənir, ətçəkən maşında çəkilir. Baş soğan kiçik ölçüdə doğranır, yağda qızardılır. Lavaşana suda isladılır, əzilir. Axta zoğal doğranır, isladılır. Kişmiş doğranır. Balıq qiyməsinə əvvəlcədən hazırlanmış zoğal, lavaşana, çəkilmiş qoz ləpəsi, kişmiş, qızardılmış soğan, duz və qara istiot əlavə olunur, qarışdırılır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər su və yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Narşerab qaba əlavə olunur, vam oda qoyulur. Üzərinə şəkər tozu əlavə edilib qarışdırılır, 10-12 dəqiqə qaynadılır. Kəklikotu və nanə qurusu üyüdüldü un halına salınır və narşeraba əlavə olunur. Qarışıq 30 saniyə qaynadılır və soyudulur. Süfrəyə hazırlanmış qarışıqla verilir.



# KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, ABQORA/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun ət  
(bud hissə) - **120 qr**  
 Quyruq - **15 qr**  
 Kələm - **160 qr**  
 Baş soğan - **15 qr**  
 Yağ - **15 qr**  
 Yumru düyü - **20 qr**  
 Şabalıd - **15 qr**  
 Keşniş - **10 qr**  
 Şüyüd - **10 qr**  
 Sarkök - **2 qr**  
 Duz - **4 qr**  
 Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
 Abqora - **30 ml**

**ÇIXARI: 360 qr**

Qoyun ət, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiy-məkeşlə döyülür). Duz, qara istiot və sarkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyətilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunaraq qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verilərken üzərinə abqora əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **15 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Abqora - **30 ml**

**ÇIXARI: 360 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunaraq qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verilərkən üzərinə abqora əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **15 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Abqora - **30 ml**

**ÇIXARI: 360 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunaraq qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verilərkən üzərinə abqora əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Şabalıd - **15 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Sarıkök - **2 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Abqora - **30 ml**

**ÇIXARI: 360 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunaraq qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdən sonra üzərinə abqora əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**

Quyruq - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Şabalıd - **15 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Sarıkök - **2 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Abqora - **30 ml**

**ÇIXARI: 360 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Göyərtilər yuyulur, xırda doğranır. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunaraq qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildikdən sonra üzərinə abqora əlavə olunur.



## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, KİŞMİŞ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalid - **15 qr**  
Kişmiş - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü  
təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün  
bunlar qarışdırılır. Şabalid suda bişi-  
rilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm  
isti suda pörtlədir, özək hissəsi  
çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə  
yarpaq nazikliyində kəsilir. Küfte  
halına salınmış qiymənin içərisinə  
şabalid və kişmiş qoyulur, kələm  
yarpağına bükülür. Hazır dolmalar  
qazana yığılır, üzərini örtəcək qəder  
işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur.  
Dolmaların üzərinə boşqab qoyu-  
laraq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal ət  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **15 qr**  
Kişmiş - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Mal ət, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və kişmiş qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq ət  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **15 qr**  
Kişmiş - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Toyuğun döş və bud ət, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və kişmiş qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgenə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **15 qr**  
Kışmış - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəşilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və kışmış qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **15 qr**  
Kışmış - **10 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və sarıkök vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəşilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və kışmış qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.







## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, ALÇA QURUSU/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalid - **15 qr**  
Alça qurusu - **15 qr**  
Sarıkök - **2 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət  
qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara  
istiot, sarıkök və darçın vurulur.  
Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır),  
yuyulur. Bütün bunlar qiyməyə əlavə  
olunur və qarışdırılır. Şabalid suda  
bişirilir və qabıqdan təmizlənir.  
Kələm isti suda pörtlədilir, özək  
hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ  
hissəsi isə yarpaq nazikliyində  
kəsilir. Küftə halına salınmış  
qiymənin içərisinə şabalid və alça  
qurusu qoyulur, kələm yarpağına  
bükülür. Hazır dolmalar qazana  
yığılır, üzərini örtəcək qəder işgənə  
(və ya su), yağ əlavə olunur.  
Dolmaların üzərinə boşqab qoyu-  
laraq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot, sarıkök və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunur və qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Toyuğun döş və bud əti, quyruq və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir (və ya ət qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot, sarıkök və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunur və qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, quyruq və baş soğan etçəkən maşında çəkilir (və ya et qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot, sarıkök və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunur və qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq və baş soğan etçəkən maşında çəkilir (və ya et qiyməkeşlə döyülür). Duz, qara istiot, sarıkök və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiyməyə əlavə olunur və qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə şabalıd və alça qurusu qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.

## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, ALÇA QURUSU, ŞƏKƏR TOZU/

5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalid - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Qoyun əti, quyruq və baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara  
istiot, sarıkök, darçın vurulur. Yumru  
düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.  
Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır.  
Şabalid suda bişirilir, qabıqdan təmi-  
zlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək  
hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq  
nazikliyində kəsilir. Küftə halına salın-  
mış qiymənin içərisinə alça qurusu və  
şabalid qoyulur, kələm yarpağına  
bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır,  
üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya  
su), yağ və şəkər tozu əlavə olunur.  
Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq  
vam odada 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Quyruq - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Mal əti, quyruq və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot, sarıkök, darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə alça qurusu və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ və şəkər tozu əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Şabalıd - **20 qr**  
Alça qurusu - **20 qr**  
Şəkər tozu - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Sarıkök - **1 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot, sarıkök, darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə alça qurusu və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ və şəkər tozu əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Şabalıd - **20 qr**

Alça qurusu - **20 qr**

Şəkər tozu - **10 qr**

Darçın - **2 qr**

Sarıkök - **1 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan e çk k n maşında  k k lir. Duz, qara istiot, sarık k , darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin i erisin  alça qurusu v  şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ v  şəkər tozu elav  olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq v m odda 1-1,5 saat bişirilir.





**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Quyruq - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yağ - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Şabalıd - **20 qr**

Alça qurusu - **20 qr**

Şəkər tozu - **10 qr**

Darçın - **2 qr**

Sarıkök - **1 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 340 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, quyruq, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot, sarıkök, darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Şabalıd suda bişirilir, qabıqdan təmizlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə alça qurusu və şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgenə (və ya su), yağ və şəkər tozu əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/HEYVA/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Nehre yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Heyva - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyvanın qabığı soyulur, dilimlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, yanlarına və üzərinə dilimlənmiş heyva düzülür, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Nehrə yağı - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Heyva - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyvanın qabığı soyulur, dilimlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, yanlarına və üzərinə dilimlənmiş heyva düzülür, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Nehrə yağı - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Heyva - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Heyvanın qabığı soyulur, dilimlənir. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, yanlarına və üzərinə dilimlənmiş heyva düzülür, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Nehre yağı - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Heyva - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə tam qarışdırılır. Heyvanın qabığı soyulur, dilimlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, yanlarına və üzərinə dilimlənmiş heyva düzülür, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Nehre yağı - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Heyva - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda mal və qoyun əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə tam qarışdırılır. Heyvanın qabığı soyulur, dilimlənir. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, yanlarına və üzərinə dilimlənmiş heyva düzülür, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/ALÇA TURŞUSU (PALÇIQ)/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti (bud hissə) - <b>120 qr</b>	Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz və qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir
Yağ - <b>15 qr</b>	(arıtlanır), yuyulur. Cəfəri, şüyüd, reyhan yuyulur, təmizlənir və
Kələm - <b>160 qr</b>	doğranır. Bütün bunlar və alça turşusu qiyməyə əlavə olunur,
Baş soğan - <b>15 qr</b>	qarışdırılır. Kələm isti suda
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq
Cəfəri - <b>10 qr</b>	nazikliyində kəsilir. Küftə halına
Reyhan - <b>15 qr</b>	salınmış qiymə kələm yarpağına
Şüyüd - <b>10 qr</b>	bükülür. Hazır dolmalar qazana
Alça turşusu (palçıq) - <b>10 qr</b>	yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə
Duz - <b>4 qr</b>	(və ya su), yağ əlavə olunur.
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	Dolmaların üzərinə boşqab qoyu- laraq vam odda 1-1,5 saat bişirilir.
<b>XÖRƏK ƏLAVƏSİ:</b>	Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti (sümüksüz hissə) - <b>120 qr</b>	Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz və qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur.
Yağ - <b>15 qr</b>	Cəfəri, şüyüd, reyhan yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar və alça turşusu qiyməyə əlavə olunur, qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Kələm - <b>160 qr</b>	
Baş soğan - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	
Cəfəri - <b>10 qr</b>	
Reyhan - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Alça turşusu (palçıq) - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti (döş və bud hissə) - <b>120 qr</b>	Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz və qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Cəfəri, şüyüd, reyhan yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar və alça turşusu qiyməyə əlavə olunur, qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.
Yağ - <b>15 qr</b>	
Kələm - <b>160 qr</b>	
Baş soğan - <b>15 qr</b>	
Yumru düyü - <b>20 qr</b>	
Cəfəri - <b>10 qr</b>	
Reyhan - <b>15 qr</b>	
Şüyüd - <b>10 qr</b>	
Alça turşusu (palçıq) - <b>10 qr</b>	
Duz - <b>4 qr</b>	
Qara istiot - <b>0,05 qr</b>	
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:	
Qatıq - <b>50 ml</b>	
Sarımsaq - <b>2 qr</b>	
<b>ÇIXARI: 350 qr</b>	



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Reyhan - **15 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Alça turşusu (palçıq) - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**  
**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz və qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Cəfəri, şüyüd, reyhan yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar və alça turşusu qiyməyə əlavə olunur, qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Reyhan - **15 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Alça turşusu (palçıq) - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**  
Sarımsaq - **2 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz və qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Cəfəri, şüyüd, reyhan yuyulur, təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar və alça turşusu qiyməyə əlavə olunur, qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/NOXUD, ÜZÜM SİRKƏSİ, ŞƏKƏR TOZU/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Sarıçiçək - **5 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Üzüm sirkəsi 3%-li - **10 ml**  
Şəkər tozu - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 375 qr**

Qoyun əti toxmaqla döyülür. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan, keşniş yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar sarıçiçək, qızılgül ləçəyi və qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Qiymə küftə halına salınaraq kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boş qab qoyulur. Üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 30-40 dəqiqə bişirilir. 100 ml suya şəkər tozu və üzüm sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Tomatın sulu məhlulu hazırlanmış qarışıq dolmanın üzərinə əlavə olunur və 10 dəqiqə də bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Sarıçəçək - **5 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Üzüm sirkəsi 3%li - **10 ml**  
Şəkər tozu - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 375 qr**

Mal əti toxmaqla döyülür. Duz, qara istiot vurulur. Baş soğan, keşniş yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar sarıçəçək, qızılgül ləçəyi və qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Qiymə küftə halına salınaraq kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boş qab qoyulur. Üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 30-40 dəqiqə bişirilir. 100 ml suya şəkər tozu və üzüm sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Tomatın sulu məhlulu hazırlanmış qarışıq dolmanın üzərinə əlavə olunur və 10 dəqiqə də bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Sarıçəçək - **5 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Üzüm sirkəsi 3%li - **10 ml**  
Şəkər tozu - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 375 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, istiot vurulur. Keşniş yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar sarıçəçək, qızılgül ləçəyi və qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Qiymə küftə halına salınaraq kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boş qab qoyulur. Üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 30-40 dəqiqə bişirilir. 100 ml suya şəkər tozu və üzüm sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq hazırlanır. Tomatın sulu məhlulu hazırlanmış qarışıq dolmanın üzərinə əlavə olunur və 10 dəqiqə də bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Sarıçiçək - **5 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Üzüm sirkəsi 3%li - **10 ml**  
Şəkər tozu - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 375 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan  
ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot  
vurulur. Keşniş yuyulur, təmizlənir, xırda  
doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır),  
yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən bişirilir  
və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar sarı-  
çiçək, qızılgül ləçəyi və qiymə ilə qarışdırıl-  
lır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi  
çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yar-  
paq nazikliyində kəsilir. Qiymə küftə halı-  
na salınaraq kələm yarpağına bükülür.  
Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə boş  
qab qoyulur. Üzərini örtəcək qədər işgənə  
(və ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda  
30-40 dəqiqə bişirilir. 100 ml suya şəkər  
tozu və üzüm sirkəsi əlavə olunaraq  
qarışıq hazırlanır. Tomatın sulu məhlulu  
hazırlanmış qarışıq dolmanın üzərinə  
əlavə olunur və 10 dəqiqə də bişirilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Tomat - **15 qr**  
Noxud - **20 qr**  
Keşniş - **15 qr**  
Sarıçiçək - **5 qr**  
Qızılgül ləçəyi - **5 qr**  
Üzüm sirkəsi 3%li - **10 ml**  
Şəkər tozu - **4 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

**ÇIXARI: 375 qr**

Mal və qoyun əti toxmaqla döyülür. Duz,  
qara istiot vurulur. Baş soğan, keşniş  
yuyulur, təmizlənir, xırda doğranır. Yumru  
düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud  
8-12 saat əvvəldən bişirilir və qabıqdan  
təmizlənir. Bütün bunlar sarıçiçək, qızılgül  
ləçəyi və qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti  
suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır,  
yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazik-  
liyində kəsilir. Qiymə küftə halına salı-  
naraq kələm yarpağına bükülür. Hazır  
dolmalar qazana yığılır, üzərinə boş qab  
qoyulur. Üzərini örtəcək qədər işgənə (və  
ya su), yağ əlavə olunaraq vam odda 30-  
40 dəqiqə bişirilir. 100 ml suya şəkər tozu  
və üzüm sirkəsi əlavə olunaraq qarışıq  
hazırlanır. Tomatın sulu məhlulu hazırlan-  
mış qarışıq dolmanın üzərinə əlavə olunur  
və 10 dəqiqə də bişirilir.







## KƏLƏM DOLMASI

/NOXUD, QATIQ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Noxud - **10 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən isladılır. Reyhan, cəfəri yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxtında 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Noxud - **10 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən isladılır. Reyhan, cəfəri yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxtda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Noxud - **10 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən isladılır. Reyhan, cəfəri yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxtda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Noxud - **10 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən isladılır. Reyhan, cəfəri yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Noxud - **10 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Cəfəri - **10 qr**  
Darçın - **2 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 370 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot və darçın vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Noxud 8-12 saat əvvəldən isladılır. Reyhan, cəfəri yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin içərisinə noxud qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərinə çıxacaq qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

## KƏLƏM DOLMASI

/ŞABALID, LAVAŞANA/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Lavaşana - **30 qr**  
Şabalid - **30 qr**  
Darçın - **0,5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 390 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Şabalid qaynadılır və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlənilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin hər birinin içərisinə lavaşanaya bükülmüş 1 ədəd şabalid qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Lavaşana - **30 qr**  
Şabalıd - **30 qr**  
Darçın - **0,5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 390 qr**

Mal əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Şabalıd qaynadılır və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin hər birinin içərisinə lavaşanaya bükülmüş 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Lavaşana - **30 qr**  
Şabalıd - **30 qr**  
Darçın - **0,5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 390 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Şabalıd qaynadılır və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin hər birinin içərisinə lavaşanaya bükülmüş 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.

**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Lavaşana - **30 qr**  
Şabalıd - **30 qr**  
Darçın - **0,5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 390 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, istiot vurulur. Şabalıd qaynadılır və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin hər birinin içərisinə lavaşanaya bükülmüş 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.





**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Qoyun və mal əti  
(bud və sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Lavaşana - **30 qr**  
Şabalıd - **30 qr**  
Darçın - **0,5 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Qatıq - **50 ml**

**ÇIXARI: 390 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Şabalıd qaynadılır və qabıqdan təmizlənir. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymənin hər birinin içərisinə lavaşanaya bükülmüş 1 ədəd şabalıd qoyulur, kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə qatıqla verilir.



## KƏLƏM DOLMASI

/POMİDOR, SÜZMƏ/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Süzmə - **40 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Qoyun əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, nanə qurusu vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir və doğranılır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə süzmə ilə verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Süzmə - **40 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Mal əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, nanə qurusu vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə süzmə ilə verilir.



#### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **50 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Süzmə - **40 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Toyuğun döş və bud əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, nanə qurusu vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə süzmə ilə verilir.



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**  
Quru nanə - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Süzmə - **40 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, nanə qurusu vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vaxt odada 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə süzmə ilə verilir.



**DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ**

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Pomidor (və ya tomat) - **30 qr**

Quru nanə - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Keşniş - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

**XÖRƏK ƏLAVƏSİ:**

Süzmə - **40 qr**

**ÇIXARI: 360 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan birgə etçəkən maşından keçirilir. Duz, qara istiot, nanə qurusu vurulur. Pomidorun qabığı soyulur, xırda doğranır. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş və şüyüd yuyulub təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtledilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə süzmə ilə verilir.







## KƏLƏM DOLMASI

/NAR/ 5 ÇEŞİD



DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Qoyun əti  
(bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Reyhan - **5 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Kərəviz - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Nar - **30 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Qoyun əti və baş soğan etçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş, şüyüd, kərəviz yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su), yağ əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildəndə üzərinə dənələnmiş nar əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal əti  
(sümüksüz hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Nar - **30 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Mal əti və baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş, şüyüd, kərəviz yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su) əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə veriləndə üzərinə dənələnmiş nar əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Toyuq əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**  
Yağ - **15 qr**  
Kələm - **160 qr**  
Baş soğan - **15 qr**  
Yumru düyü - **20 qr**  
Reyhan - **5 qr**  
Keşniş - **10 qr**  
Şüyüd - **10 qr**  
Kərəviz - **10 qr**  
Duz - **4 qr**  
Qara istiot - **0,05 qr**  
  
XÖRƏK ƏLAVƏSİ:  
Nar - **30 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Toyuğun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənir (artlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş, şüyüd, kərəviz yuyulur, təmizlənir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su) əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə veriləndə üzərinə dənələnmiş nar əlavə olunur.





### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Hind toyuğu əti  
(döş və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Reyhan - **5 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Kərəviz - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Nar - **30 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Hind toyuğunun döş və bud əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənilir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş, şüyüd, kərəviz yuyulur, təmizlənilir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su) əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildə üzərinə dənələnmiş nar əlavə olunur.



### DÜSTUR / NETTO ÇƏKİSİ İLƏ

Mal və qoyun əti  
(sümüksüz və bud hissə) - **120 qr**

Yağ - **15 qr**

Kələm - **160 qr**

Baş soğan - **15 qr**

Yumru düyü - **20 qr**

Reyhan - **5 qr**

Keşniş - **10 qr**

Şüyüd - **10 qr**

Kərəviz - **10 qr**

Duz - **4 qr**

Qara istiot - **0,05 qr**

XÖRƏK ƏLAVƏSİ:

Nar - **30 qr**

**ÇIXARI: 350 qr**

Eyni miqdarda qoyun və mal əti, baş soğan ətçəkən maşında çəkilir. Duz, qara istiot vurulur. Yumru düyü təmizlənilir (arıtlanır), yuyulur. Reyhan, keşniş, şüyüd, kərəviz yuyulur, təmizlənilir və doğranır. Bütün bunlar qiymə ilə qarışdırılır. Kələm isti suda pörtlədilir, özək hissəsi çıxarılır, yarpaqların zoğ hissəsi isə yarpaq nazikliyində kəsilir. Küftə halına salınmış qiymə kələm yarpağına bükülür. Hazır dolmalar qazana yığılır, üzərini örtəcək qədər işgənə (və ya su) əlavə olunur. Dolmaların üzərinə boşqab qoyularaq vam odda 1-1,5 saat bişirilir. Süfrəyə verildə üzərinə dənələnmiş nar əlavə olunur.

# İÇİNDƏKİLƏR

## 26 YARPAQ DOLMALARI

- 28** Yalançı yarpaq dolması  
(quyruq, mərci, ləpə)
- 30** Yarpaq dolması (üzüm yarpağı) 5 çeşid
- 36** Yarpaq dolması (pip yarpağı) 5 çeşid
- 40** Yarpaq dolması (heyva yarpağı) 5 çeşid
- 44** Yarpaq dolması (əvəlik (dikcə\*) yarpağı) 5 çeşid
- 47** Yarpaq dolması (lobya yarpağı) 5 çeşid
- 52** Yarpaq dolması
- 35** (əməkəməci yarpağı) 5 çeşid
- 55** Yarpaq dolması (findıq yarpağı) 5 çeşid
- 60** Yarpaq dolması (üzüm yarpağı, ciyər)
- 61** Yarpaq dolması (üzüm yarpağı, qarın)
- 62** Yarpaq dolması (tut yarpağı) 5 çeşid
- 65** Yarpaq dolması  
(gicitkən yarpağı) 5 çeşid
- 68** Yarpaq dolması (bağayarpağı) 5 çeşid
- 72** Yarpaq dolması  
(dəvədabanı yarpağı) 5 çeşid
- 75** Yarpaq dolması (cökə yarpağı) 5 çeşid
- 80** Yarpaq dolması (kahı yarpağı) 5 çeşid
- 84** Yarpaq dolması  
(üzüm yarpağı, axta zoğal) 5 çeşid
- 87** Yarpaq dolması  
(reyhan yarpağı) 5 çeşid
- 92** Yarpaq dolması (şilgiri\* yarpağı) 5 çeşid
- 96** Yarpaq dolması (kahı yarpağı, balıq)
- 97** Yalançı yarpaq dolması (quyruq, noxud)
- 98** Yalançı yarpaq dolması (quyruq, mərci)
- 99** Yarpaq dolması (moruq yarpağı) 5 çeşid
- 102** Yarpaq dolması  
(ispanaq yarpağı) 5 çeşid
- 106** Yarpaq dolması  
(üzüm yarpağı, noxud) 5 çeşid
- 110** Yarpaq dolması  
(quzuqulağı yarpağı) 5 çeşid
- 113** Yarpaq dolması  
(fıstıq yarpağı) 5 çeşid
- 116** Yarpaq dolması (şəkər çuğunduru yarpağı) 5 çeşid
- 120** Yalançı yarpaq dolması  
(quyruq, yumru düyü)
- 121** Yarpaq dolması  
(balqabaq yarpağı) 5 çeşid
- 124** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, üzüm yarpağı) 5 çeşid
- 127** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, heyva yarpağı) 5 çeşid
- 132** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, tut yarpağı) 5 çeşid
- 135** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, əvəlik yarpağı) 5 çeşid
- 138** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, bağayarpağı) 5 çeşid
- 142** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, lobyə yarpağı) 5 çeşid
- 145** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, fıstıq yarpağı) 5 çeşid
- 148** İkiqat yarpaq dolması  
(kələm, əncir yarpağı) 5 çeşid
- 152** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, üzüm yarpağı)
- 153** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, heyva yarpağı)
- 154** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, bağayarpağı)
- 155** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, tut yarpağı)
- 156** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, əvəlik yarpağı)
- 157** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, lobyə yarpağı)
- 158** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, fıstıq yarpağı)
- 159** İkiqat yalançı yarpaq dolması  
(kələm, əncir yarpağı)
- 160** Yarpaq dolması (heyva yarpağı)

## 162 MÖVSÜMİ DOLMALAR

- 164** Əzgil dolması / 5 çeşid  
**166** Zeytun dolması  
**170** Pomidor, badımcan, bibər dolması / 5 çeşid  
**174** Heyva dolması / 5 çeşid  
**178** Kartof dolması / 5 çeşid  
**183** Alma dolması / 5 çeşid  
**186** Xiyar dolması / 5 çeşid  
**190** Noxud dolması  
**192** Tərs dolma  
**194** Quzu qarnı dolması  
**196** Ərik qurusu dolması / 5 çeşid  
**200** Ürək dolması  
**202** Badımcan dolması (qatıq, darçın) 5 çeşid  
**206** Soğan dolması / 5 çeşid  
**210** Badımcan, pomidor, bibər dolması (ləvəngi)  
**212** Lobyə dolması  
**213** Dən dolması (yumru düyü)  
**214** Yerkökü dolması  
**216** Xiyar dolması (buğda unu) 5 çeşid  
**220** Yumurta dolması  
**222** Qıra dolması / 5 çeşid  
**226** Quru dolma / 2 çeşid  
**228** Feyxoə dolması / 5 çeşid  
**232** Limon dolması / 5 çeşid  
**236** Balqabaq dolması  
**238** Gupa dolması  
**240** Dil dolması / 6 çeşid  
**244** Yemiş (şamama) dolması / 5 çeşid  
**248** Qarpız dolması / 5 çeşid  
**252** Balıq dolması  
**254** Gavali dolması / 5 çeşid  
**258** Qoz dolması  
**259** Gilas dolması / 5 çeşid  
**262** Toyuq dolması  
**263** Dən dolması (maş)  
**264** Yarpaq dolması (üzüm yarpağı, qızılgül ləçəyi)

## 268 KƏLƏM DOLMASI

- 270** Kələm dolması (şabalıd, bəkməz) 5 çeşid  
**274** Kələm dolması (şabalıd) 5 çeşid  
**278** Ağsu toy dolması  
**282** Kələm dolması (alça qurusu, pomidor) 5 çeşid  
**286** Kələm dolması (pomidor, qatıq, sarımsaq) 5 çeşid  
**290** Kələm dolması (şabalıd, kişmiş, gilə mürəbbəsi) 5 çeşid  
**294** Kələm dolması (şabalıd, kişmiş, heyva mürəbbəsi) 5 çeşid  
**298** Kələm dolması (şəkər tozu, soğan, tomat) 5 çeşid  
**304** Kələm dolması (axta zoğal, lavaşana, qoz ləpəsi, kişmiş) 5 çeşid  
**305** Kələm dolması (şabalıd, abqora) 5 çeşid  
**308** Kələm dolması (şabalıd, kişmiş) 5 çeşid  
**312** Kələm dolması (şabalıd, alça qurusu) 5 çeşid  
**316** Kələm dolması (şabalıd, alça qurusu, şəkər tozu) 5 çeşid  
**320** Kələm dolması (heyva) 5 çeşid  
**324** Kələm dolması (alça turşusu) 5 çeşid  
**328** Kələm dolması (noxud, üzüm sirkəsi, şəkər tozu) 5 çeşid  
**332** Kələm dolması (noxud, qatıq) 5 çeşid  
**336** Kələm dolması (şabalıd, lavaşana) 5 çeşid  
**340** Kələm dolması (pomidor, süzmə) 5 çeşid  
**344** Kələm dolması (nar) 5 çeşid

AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA MƏRKƏZİ TƏRƏFİNDƏN ÇAP  
EDİLMİŞ "AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİNDƏ DOLMALAR. 381 ÇEŞİD"  
KİTABININ MÜƏLLİF HEYƏTİ:



**Tahir Idris oğlu Əmiraslanov**

Mühəndis-texnoloq, usta aşpaz, Azərbaycan Milli Kulinarıya Mərkəzinin (AMKM) baş direktoru, Azərbaycan Milli Kulinarıya Assosiasiyasının (AMKA) prezidenti, Şöhrət ordeni mükafatçısı, Əməkdar Mədəniyyət işçisi, tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dünyanın yeganə 3 ulduzlu "Hilal Chef"-i, Ümumdünya Kulinarıya Təşkilatları Birliyinin (WACS) həyati fəxri üzvü, Dünya İslam Kulinarıya Təşkilatları Birliyinin (WICS) Vitse-Prezidenti, beynəlxalq dərəcəli hakim. Onlarca kitabın və yüzlərcə məqalələrin müəllifi.



**Ceyran Əsgər qızı Əsgərova**

Qida mühəndisi, usta aşpaz, AMKM-nin baş direktor müavini, AMKA-nın icraçı direktoru, Fəxri Mədəniyyət işçisi, tam ali təhsilli, bir sıra Beynəlxalq tədbirlərin iştirakçısı və mükafatçısı, beynəlxalq dərəcəli hakim.



**Aygül Cəbrayıl qızı Əsgərova**

Qida mühəndisi, AMKM-nin aparıcı mütəxəssis texnoloqu, AMKA-nın üzvü, Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin "Fəxri fərman"ı ilə, Gənclər və İdman Nazirliyinin "İlin Gənci Mükafatı" ilə (kulinarıya üzrə) təltif edilib, III dərəcəli aşpaz, tam ali təhsilli. Bir sıra beynəlxalq çempionatların qalibi.



**Aynurə Tahir qızı Əmiraslanova**

Qida mühəndisi, filoloq, usta aşpaz, AMKM-nin Baş kulinarı, AMKA-nın təsisçisi, Fəxri Turizm işçisi, Dünya Kulinarıya Mədəniyyəti ustası, 2 dəfə Gənclər və İdman Nazirliyinin "İlin Gənci Mükafatı"na (kulinarıya üzrə) layiq görülüb, bir peşə, bir kollec, 2 tam ali təhsilli, dünya tədbirlərində milli komandanın kapitanı, beynəlxalq dərəcəli hakim, bir neçə kitabın müəllifi.



**Azadə Xudaverdi qızı Musabəyli**

Qida mühəndisi, AMKA-nın üzvü, 12 sayılı Peşə məktəbində müəllim işləyir, Gənclər və İdman Nazirliyinin "İlin Gənci Mükafatı" ilə (kulinarıya üzrə) təltif edilib, ali təhsilli, bir sıra beynəlxalq çempionatların qalibi.



**Ağakərim Şəmidzadə**

Qida mühəndisi, usta aşpaz, AMKA-nın idarə heyətinin və Respublika Kulinarıya Şurasının üzvü, "Xəzər" TV-də "Nuş olsun" mətbəx verilişinin aparıcısı, "Lavaş" restoranının baş aşbazi, tam ali təhsilli.

**Müəlliflər:**

Tahir Əmiraslanov, Azadə Musabəyli,  
Aygül Əsgərova, Ceyran Əsgərova,  
Aynurə Əmiraslanova, Ağakərim Şamidzadə

**Elmi redaktor və ön söz:**

Əməkdar mədəniyyət işçisi,  
tarix üzrə fəlsəfə doktoru, mühəndis-texnoloq,  
usta aşpaz Tahir Əmiraslanov

**Korrektor:**

Tədqiqatçı-jurnalist Fariz Yunisli

**Fotoqraflar:**

Ruslan Səfərov, Məmməd Rəhimov, Faiq Nağıyev

Nəşrdə AMKM-in, Stalix Xankişiyevin  
fotoarxivlərindən və müxtəlif internet  
mənbələrindən də istifadə olunub

**Art direktor:**

Elnarə Heybətova

---

© TAHİR ƏMİRASLANOV

“AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİNDƏ DOLMALAR”,

350 səh., Bakı, 2018



Kitabın üzərində işləyərək dolma çeşidlərinin toplanmasında bizə yardımçı olmuş bütün şəxslərə, ana və bacılarımıza, nənələrimizə, habelə, kitabda adları çəkilən bütün rayonların icra hakimiyyətlərinə, Mədəniyyət Nazirliyinin regional idarələrinə, xüsusilə I Dolma festivalını təşkil etmiş Abşeron Rayon İcra Hakimiyyətinin başçısı İradə Gülməmmədovaya, Sumqayıt Regional Mədəniyyət İdarəsinin baş məsləhətçisi İlham Manafova, II Dolma festivalını təşkil etmiş Xaçmaz Rayon İcra Hakimiyyətinin başçısı Şəmsəddin Xanbabayev və Xaçmaz Regional Mədəniyyət İdarəsinin rəisi Nazim Ağayevə təşəkkürümüzü bildiririk.

---

Dolma çeşidlərinin fotoçəkilişində bizə şərait yaradan "Xanədan" restoranına  
və  
"Mangal Steak House" restoranının  
baş aşpazı **Ağasəlim Qafarova**  
təşəkkürümüzü bildiririk.



Kitabın I çapının təşəbbüskarı və bunun üçün bizə təmən-  
nasız maddi və mənəvi yardım göstərən  
"ARASH MEDICAL",  
"ARASH DENTAL & BEAUTY"  
şirkətlərinə və xüsusilə **Ehtiram Fərzəlibəyova**  
dərindən təşəkkürümüzü bildiririk.



---

Kitabın II nəşrinin sponsorlarına  
"Regional Hüquqi və İqtisadi Maarifləndirmə"  
İctimai Birliyi və "CBS" mətbəəsinə  
dərindən təşəkkürümüzü ifadə edirik.



---

"Kitabın Çinin Makao şəhərində sərgilənməsində və  
I yer tutmasında bizə dəstək olmuş Azərbaycan Respublikası  
Dövlət Turizm Agentliyinə təşəkkürümüzü bildiririk."