

Kabachkili oladushki

DoëD°Ñ•D°D»D»D, Ò›D»D°Ñ€

2 D´D½ DšD°D±D°Ñ‡D°D,

1 D´D½ D¿D,Ñ´D.

3 D´D½ Ñ,ÑfÑ...ÑfD¼

5 D¾Ò›Ñ´ D¼D°D½D½D°Ñ• D°Ñ€ÑfD¿D°

2 Ñ‡D¼D´ÑfD°Ñ€D¾D¿

(Ò›ÑfÑ€D,Ñ,D»D³D°D½D, Ò³D°D¼

D±ÑžD»D°D²DµÑ€D°D´D,)

500 D³ÑfD½

D¿D°D¹Ñ´Ñ€D»D°D½D,Ñ´D,

Manniy kurpa quruq skovorodda (past olovda) qovurilib olinadi.

Tuhumning oqi sarig`idan ajratilib, oqidan bize tayyorlanib qoyiladi

Kabachki va piyoz arilib qirg`ichdan chiqariladi. Bir masalliq bo`lguncha aralashtiriladi, oldindan qovurilgan manniy kurpa sovutilib solinadi. Ketma-ket massaliqlar solinib (tuhimning oqi, sarig`i, to`gralgan ukrob, tab`ga ko`ra tuz) aralashtiriladi

Sal quyuproq sifatidagi hamir bo`lgunga qadar un solinadi. (1 - 1,5 - stakan)

Oldindan qizdirilgan yog`da o`rta olovda bir osh qoshiqdan solib qovurilib olinadi.

Kabachkili oladushki

<p>

(P.S)

Albatta tarekalarga chiroyyllliiii qilib
tahlanib dasturxonga tortiladi.

Yoqilmi ishtaha..</p>