



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLAJ MGUALLİ (CEZAYİR)

2 yemek kaşığı margarin
8 adet horoz baget
yeterince tuz, karabiber
2 orta boy kuru soğan, doğranmış
2 çay kaşığı taze çekilmiş kişniş
1 çay kaşığı toz zencefil
½ çay kaşığı zerdeçal
½ çay kaşığı toz paprika
½ çay kaşığı tarçın (veya 1 çubuk tarçın, sonradan çıkarmak üzere)
1½ bardak su
150 gram yeşil zeytin (mümkünse taş kırma)
1 tatlı kaşığı sana hamurışı
bir avuç taze kişniş (veya maydanoz), doğranmış
2 adet limon turşusunun sadece kabukları (şerit şerit doğranmış)

Demir tencerede (veya ağır tabanlı başka bir tencerede) margarin yağını kızdırıp, tuz ve karabiberle ovduğunuz horoz bagetleri kehribar rengi alana kadar çevirerek kızartın ve bir kenara alın. Tencereye doğranmış soğanları ekleyip, 10 dakika, şeffaflaşmaya kadar karıştırarak kavurun. Bütün baharatları ekleyip 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Horozları ve suyu tencereye ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 40-45 dakika pişirin. Limon turşusu, zeytinler ve sana yağın da karıştırıp 5 dakika daha pişirin. Servis etmeden önce üzerine doğranmış kişniş veya maydanoz ekleyin ve isterseniz biraz taze limon suyu sıkın.