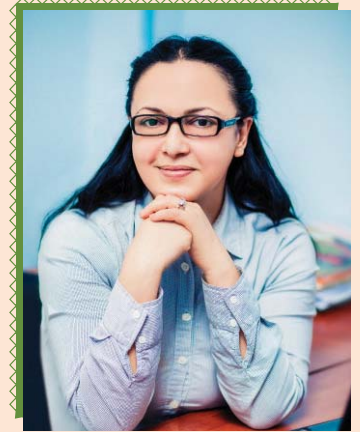




BÖLGƏLƏRİMİZİN ÖZÜNƏMƏXSUS MƏTBƏXİ



“Şirvan şorbasi”

Budəfəsizlərə gözəl bölgələrimizdən biri olan Şamaxı rayonunun nəz-nemətlərindən, eləcə də dadlı və zəngin Lənkəran mətbəxindən söz açmaq istəyirəm.

Şamaxı deyəndə ağılımıza ilk gələn görkəmli şairlərimiz Seyid Əzim Şirvani, Abbas Səhhət və başqa dahilərin vətəni olan diyar gəlir. Şamaxı Nəsirəddin Tusi adına Şamaxı Astrofizika Rəsədxanası, Çuxuryurd, Pirqulu kimi gözəl təbiətli yerlərlə də məşhurdur. Bir sözlə, Şamaxı istər təbiəti, istər insanları, istərsə də dadlı mətbəxi ilə seçilir.

Şamaxı mətbəxinin zənginliyini nümayiş etdirmək üçün tarixdən bir faktı da xatırlamaq kifayətdir. 1662-ci ildə məşhur ingilis səyyahı və taciri Antoni Cenkinson

Şirvan hökmdarı Abdulla Xan Ustaclıya qonaq olarkən milli mətbəxin zəngin çeşidinə heyran qalmışdı. Xan onu nahara dəvət etmiş, süfrəyə 290 adda milli isti və soyuq yemək, salat, qəlyanaltı və çərəz düzülmüşdü.

Şamaxı mətbəxinin əsrarəngiz, dadı damaqda qalan Şirvan şorbasi.

Hazırlayın və sevdiklənlə bu ləziz yeməyin dadına baxın.

Xırda doğranmış baş soğanı yağda qovurun, üzərinə axşamdaqın isladılmış buğda əlavə edib bişirin. Qarışığa bişmiş noxud, lobyə, xırdalanmış innab, əncir əlavə edib qovurun. Qovrulmuş ərzaqların üzərinə alça turşusu, bulyon, düz və istiot tökərək zəif odda hazır olanacan bişirin.

Lənkəran mətbəxinin tarixi Azərbaycanın və ümumilikdə Şərqi xalqlarının tarixi qədər qədimdir. Bu bölgənin kulinariyası özünün dad çeşidliliyi və özünəməxsus ləziz yeməkləri ilə digər xalqların mətbəxindən xeyli fərqlənir.

Lənkəran xörəklərindən Ləvəngi-toyuq, Turşukabab, Qiymə-badımcan, Şirin qovurma, Fisincan, Badımcan sırdağı nəinki ölkə daxilində, hətta bütün dünya mətbəxlərində belə xüsusi yeri olan ən ləziz yeməklərdən sayılır. Yüz illər boyu bu yeməklər xanların və bəylərin süfrəsini bəzəmiş, günümüzdə təkcə bu bölgənin deyil, bütün Azərbaycan xalqının ən çox sevilən və üstünlük verilən yeməkləri halına gəlmişdir.

Lənkərana gələn və bu yerlərin ləziz təamlarını dadmayanlar bu yerlərin xüsusiyyətini tam duymamış və müqayisə fürsətini də əldən qaçırmış sayılırlar...

Lənkərana gəzməyə gedəndə mütləq "Lürmə" salatının möhtəşəm dadına baxın - sözün əsl mənasında boşqab içində sağlamlıqdır.

Badımcanı közdə bişirib, qabığını təmizləyib xırda doğrayın.

Üzərinə xırda doğranmış sarımsaq, göyərti, süzmə, duz və istiot əlavə edib qarışdırın.

Nuş olsun! ❖

Seidə Mustafa

