**Mavzu: Tovuq go’shtidan rulet.**

**Reja:**

1. **Tovuq go’shtidan rulet.**
* **Kerakli masalliqlar:**
* Tovuq filesi-300gr
* Sariq balgarski-80gr
* Qizil balgarski-80gr
* Piyoz -80gr
* Ziravorlar -8gr
* Tuz –ta’bga ko’ra
* **Tayyorlanishi:**
* Tovuq filesini nozik qilib yoyilgan xolatda ochib kesib olamiz. Oziq –ovqat bolgási bilan urib go’shtni yumshatib olamiz.keyin yaxshilab ziravorlab falgaga yoyib olamiz.Ustidan balgarski va piyozni bir xil taqsimlab yoyib chiqamiz keyin rulet formasini berib o’rab olamiz.falgani maxkamlab, duxovkada 180 \*c haroratda 45-50 min pishirib olamiz.
* Pishib chiqqan ruletni 75\*c dan yuqori haroratda issiq taom sifatida,
* 14\*c dan past haroratda sovuq gazak sifatida uzatishimiz mumkin.
* Yoqimli ishtaha.