



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Bahar Plovu

Bahar Pilavı



2 Stəkan düyü
1 Stəkan təzə paxla içi
1 Ədəd baş soğan
2 Ədəd göy soğan
250 qr. Quzu quşbaşı
1 Armud stəkan duru yağ
1 Dəst dərə otu
4 Stəkan su
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər

- # Baş soğan və göy soğan çox incə doğranır.
- # Qazana soğanlar və quşbaşı quzu əti qoyulur, orta atəşə yerləşdirilir.
- Yağ qoymadan, ətin rəngi azca dəyişənə qədər bir neçə dəfə çevrilir, üzərinə paxla içi qatılır, üzərini örtəcək qədər su qoyulur.
- # Qazanda su qalmayacaq şəkildə bişirilir.
- # Digər tərəfdən yıxanmış, süzölmüş düyü duru yağda rəngə dumağ olana qədər qovrulur
- # Üzərinə su, duz və qara bibər qoyulur, su qaynayınca batıq atəşə alınan plov 17 dəqiqə bişirilir.
- # Vaxt sonunda doğranmış dərə otu yarpaqları əlavə olunur, qazan ilə qapağı arasına kağız dəsmal qoyaraq 10 dəqiqə dəmləndirilir.
- # Plov dəmləndikdən sonra digər qazanda hazırlanan, ətli paxlalı qarışım qatılır, düyülər qırılmadan qarışdırılır.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu plov hazırlarkən düyünü əvvəlcədən isladmağa ehtiyaç yoxdur, sadəcə düyünün yıxanmış olması lazımdır.