



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

Ege Plovu

Ege Pilavı



3 Su stəkani düyü
1 Ədəd kiçik bot kənd toyuğu
1 Çay stəkani Püstə
1 Çay stəkani badam
30 Ədəd spaghetti makaron
1,5 Çay stəkani duru yağ
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
4,5 Su stəkani su - ət suyu qarışığı

- # Toyuq, 5 su stəkani suda yumşalana qədər bişirilər. Düyü isti duzlu suda bir saat gözlədilər. Badamlar 2 - 3 dəqiqə qaynar suda tutular, incə qabıqları çəkərək çıxarılır, Püstənin xarici qabıqları ayırd ediyər.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə 2 barmaq uzunluğunda qırılmış spaghetti makaron atılar, saralana qədər qovrular.
- # Qovrulan makaron süzərək yağdan çıxarılır. Eyni yağa badam və Püstə atılar. Badam saralınca suda gözləmiş bir neçə dəfə yuyunmuş və süzölmüş düyü əlavə olunur.
- # Vəsaitlər 4 -5 dəqiqə birlikdə qovrular. Üzərinə az əvvəl qovrulmuş spaghetti makaron, dərisi ilə birlikdə sümüklərindən ayrılıb, kiçik parçalara bölünmüş toyuq əlavə edilir.
- # Bir az qarışdırdıqdan sonra duz, qara bibər və ət suyu - su qarışığı əlavə olunur.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq, əvvəl 10 dəqiqə orta atəşdə, sonra 12 dəqiqə batıq atəşdə olmaq üzrə 22 dəqiqə bişirilər.
- # Qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız qoyular, yarım saat dinləndirilər, yüngülcə qarışdıraraq xidmət edilir.

Not: Ege plovu yaxın keçmişdə, İzmir Kemeraltında küçədə satılan ləzzətli bir plovdur.