



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

Uruç Bağlaması

Uruç Kapaması



4 Su stəkanı düyü
750 qr. quzu quşbaşı ət
1,5 Su stəkanı noxud
4 Ədəd iti bibər
2 Ədəd orta boy quru soğan
2 Ədəd orta boy pomidor
Yarım paket kərəyağı (125 qr.)
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz
6 Su stəkanı su

- # Noxud bir gecə əvvəldən yuyunur, isladılar. Sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar.
- # Bir qazana quşbaşıət, incə doğranmış quru soğan, nüvələri çıxarılmış, iri doğranmış bibər, qabıqları soyulmuş, nərd zəri şəklində doğranmış pomidor qoyular.
- # Ət sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular, duz və qara bibər əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Bu vaxt düyü ayırd ediyər, ilıq, duzlu suda yarım saat gözlədilər. Daha sonra bol soyuq suyla yuyunur.
- # Qovrulmuş ət, qaynadılmış noxudla qarışdırılır, bağlama küpünə ya da dar ağızlı kiçik bir qazana doldurular.
- # Küp, kənarlı bir nimçəyə tərs çevrilər. Nimçəyə 6 su stəkanı su qoyular. Su qaynayınca kərəyağı və duz əlavə olunur, kərəyağı əriyincə düyü qatılır.
- # Uruç bağlamasının düyülü qisimi qaynar vəziyyətə gəlincə atəş batıq mövqeyə nizamlanır, 10 dəqiqə bişirildikdən sonra atəşdən alınır.
- # Plov 15 dəqiqə qədər dinləndirilər. İçində ət olan küp alınmadan plov qisimi diqqətlə qarışdırılır. Daha sonra küpün içindəki ət boşaldılar.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Uruç, Ankaranın Beypazarı mahalının bağlaması ilə məşhur diyardır. Bölgədə bağlama üçün xüsusi torpaq küp və dandır çıxarılır.