



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

Otlı Plov

Otlı Pilav



2 Su stəkanı düyü
1 dəstə təzə soğan
Yarım dəstə cəfəri
Yarım dəstə şüyüd
1 Ovuc təzə nanə
Yarım su stəkanı zeytunyağı
1 Şiriniyyat qaşığı tozşeker
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz
2,5 Su stəkanı su

Düyü ayırd ediyər, çuxur bir kobud qoyular, üzərinə qaynar su qoyular, soyuyana qədər düyü gözlədilər.
Qazana zeytunyağının yarısı tökülər, orta atəşdə istilənincə təzə soğanın incə doğranmış ağ qisimi əlavə olunar, soğan yumşalınca üzərinə 2,5 su stəkanı su qoyular. Qaynayınca suda gözləmiş bir neçə dəfə yuyunmuş düyü əlavə edilər, qazanın qapağı bağlanılar, batıq - orta atəş arası 15 dəqiqə bişirilər.
Müddət sonunda düyünün üzərinə qıyılmış təzə soğanın yaşıl qisimi, cəfəri, nanə, şüyüd, qalan zeytunyağı, toz şəkər, qara bibər və duz əlavə olunar.
Plov düyülər zədələnməyəcək şəkildə qarışdırılar, qazanın qapağı bağlanılar, çox batıq atəşdə 10 dəqiqə daha bişirilər.
Ocaqdan alınar, dinləndirilər, ılıq ya da soyuq olaraq xidmət edilər. Sabahısı günü istehlak edilsə ləzzəti daha yerində olar.

Not: Otlı plov, ət və balıq yeməklərinin yanında qarnitur olaraq xidmət edilə bilər.