



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

Dağıstan Plovu

Dağıstan Pilavı



2,5 Su stəkanı düyü
3 Ədəd orta boy kartof
3 Ədəd orta boy pomidor
3 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım ədəd toyuq
1 Su stəkanı noxud
5 Çorba qaşığı duru yağ
2 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Şiriniyyət qaşığı qara bibər
2 Şiriniyyət qaşığı duz
3 Su stəkanı toyuq suyu

- # Ön hazırlıq olaraq toyuq bir qazana yerləşdirilər, üzərinə örtəcək qədər su qoyular, qaynatmağa buraxılar.
- # Noxud və kartof qaynadılar. Düyü duzlu, bol ilıq suda bir saat qədər gözlədilər.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunur. Soğan sununu çəkənə qədər yaxşıca qovrulur, bir kənara ayrılır.
- # Dağıstan plovu istehsalında altı düz çox yayvan olmayan qazan istifadə edilir. Qazan ocağa yerləşdirilər, kərəyağının yarısı əlavə olunur, əridilər.
- # Əvvəl qazanın döşəməsinə didiklənilmiş toyuq əti yayılır, sonra sırası ilə qat qat qaynadılmış küp küp doğranmış kartof, qovrulmuş quru soğan, qabıqları soyulmuş küp küp doğranmış pomidor, qaynadılmış noxud və ən son suda gözləmiş, bir neçə dəfə yuyunmuş düyü qoyular. (Hər qat yüngül basdıraraq yerləşdirilər.)
- # Üzərinə qalan bir şorba qaşığı ərmiş kərəyağı gəzdirilər, duz və qara bibər səpilər. İlıq toyuq suyu yavaşca əlavə edilir.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, əvvəl orta atəşdə 20 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 30 dəqiqə bişirilər.
- # Plov caqdan alınınca üzəri kağız ya da bez ilə bağlanılmaz, qapağı açılmadan yarım saat dinləndirilər.
- # Daha sonra qazanın diametri qədər düz bir xidmət qabına plov tərs çevrilər, süfrəyə gətirilər.

Not: Dağıstan, Şimal Qafqazda Rusiyaya bağlı avtonom bir Türk respublikasıdır. Paytaxtı Mohaçkaledir.