Meksika Plovu

Meksika Pilavı



2 Su stəkanı düyü
2 Ədəd qırmızı ət bibəri
1 Çay stəkanı quru barbunya
1 Çay stəkanı misir konservi
1 Çay stəkanı kiçik acınbibər turşusu
1 Çay stəkanı duru yağ
3 Su stəkanı su ya da ət suyu
1 Şirinəyyat qaşığı duz

Quru barbunya qaynadılar, suyu süzülər. Düyü ayırd ediyər, isti duzlu suda yarım saat isladılar, daha sonra bol soyuq suda yuyunar, süzülər.
Qırmızı ət bibəri incə incə doğranar. İçində duru yağ olan qazanda, orta atəşdə, rəngini yağa buraxıb, quru bir görünüş sahəyə qədər qovrular.
Üzərinə yuyunmuş düyü əlavə olunar. Düyü sərtləşənə qədər qovrular. Ət suyu duz və qaynadılmış barbunya qatılar.
Plov əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə qapaqlı olaraq bişirilər.
Müddət sonunda misir və bibər turşusu əlavə edilər, qarışdırılmaz. Qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal qoyular, yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
Xidmətdən dərhal əvvəl vəsaitlər plovun içində homogen dağılacaq şəkildə düyülər əzilmədən qarışdırılar.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

.

Not: Meksikada bu plov hazırlanarkən quru barbunya yerinə bölgəyə xas qara quru paxla istifadə edilər.