Özbək Plovu

Özbek Pilavı



2 Su stəkanı düyü
2 Ədəd orta boy kök
1 Ədəd böyük quru soğan
250 qr. quşbaşı ət
4 Diş sarımsaq
1 Çay stəkanı nüvəsiz kişmiş
Yarım çay qaşığı yenibahar
Yarım çay qaşığı tarçın
1,5 Şirinəyyat qaşığı duz
1 Şirinəyyat qaşığı qara bibər
3 Su stəkanı ət suyu
1 Çay stəkanı ayçiçek yağı
1 Çorba qaşığı kərəyağı

Quşbaşı ət yağ əlavə olunmadan, orta atəşdə sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular. Üzərinə 3 su stəkanı su əlavə olunar, yumşalana qədər qaynadılar.
Bu vaxt düyü, ilıq limonlu, duzlu suda isladılar. Quru soğan incə yeməli doğranar. Sarımsaqlar qabıqlarıyla yuyunar. Köklər kibrit zibili şəklində doğranar. Kişmiş suya isladılar.
Qaynadılan ət süzgəcə çıxarılar, suyu 3 su stəkanından az qaldısa üzərinə su əlavə olunaraq tamamlanar.
Qazana güəbaxan yağı və kərəyağı qoyular, sürətli atəşə yerləşdirilər. Üzərinə soğan əlavə olunar, şəffaflaşana qədər qovrular.
Daha sonra kök və qabıqlı sarımsaq atılar, davamlı qarışdıraraq köklər sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular.
İçinə suda gözlədildikdən sonra soyuq suda nişastası gedənə qədər yuyunmuş və süzülmüş düyü qatılar, 5 dəqiqə qədər qovrular.
Üzərinə kişmiş, duz, qara bibər, yenibahar, tarçın, qaynadılmış ət və 3 su stəkanı et/ət suyu qoyular, qarışdırılar, qazanın qapağı bağlanılar.
Plov orta atəşdə 10 dəqiqə daha sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınar. Qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız yerləşdirilər, yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
Plov əzmədən qarışdırılar, xidmət qabına alınar.

Not: Özbək plovunun dəyişik qaynaqlarda fərqli tərifləri var. Təvazökar Ləzzətlərdə iştirak edən Özbək Plovu, Özbəkistanlı bir baş aşpazın orijinal tərifi əsas alınaraq hazırlanmışdır.