



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərçice Yemək Tərifləri

Sarımsaqlı Yarma Plovu

Sarımsaklı Bulgur Pilavı



2 Su stəkani plovluq yarma
10 Diş sarımsaq
2 Ədəd iri quru soğan
2 Çay stəkani zeytunyağı
1 çorba qaşığı pomidor sousu
Yarım çorba qaşığı bibər sousu
1 çorba qaşığı quru nanə
Yarım Çay qaşığı limon turşusu
Yarım Çay qaşığı qara bibər
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı toz şəkər
2,5 Su stəkani su

Qazana zeytunyağı qoyular, tam istiləşmədən incə doğranmış quru soğan və sarımsaq əlavə olunur. Orta atəşdə vəsaitlər kiçilənə qədər qovrulur.

Üzərinə pomidor sousu və bibər sousu əlavə edilir, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra limon turşusu, duz, quru nanə, qara bibər, toz şəkər qatılır, qarışdırılır.

Daha sonra yuyunmuş, suyu süzölmüş yarma əlavə olunur, 3 -4 dəqiqə daha qovrulur.

Ən son 2,5 su stəkani isti su əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlı olaraq, orta atəşdə əvvəl 5 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilir.

Plov atəşdən alınır, yarım saat qapağı açılmadan dinlən/istirahət etdirilər, sahə sonra qarışdırılır, isladılmış kasaya basdıraraq yerləşdirilər, xidmət qabına tərs çevrilər.

Arzuya görə cəfəri, şüyüd ya da roka ilə bəzənərək ilıq və ya soyuq olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Qaziantəpə aid bu ləzzətli plova, bölgədə limon turşusu yerinə nar turşusu qoyular.