



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

Təzə Paxlalı Yarma Plovu

Təzə Baklalı Bulgur Pilavı



Yarım kilo təzə paxla
2 su stəkanı plovluq yarma
5-6 Ədədorta boy pomidor
2 Ədədçarliston bibər
1 çorba qaşığı pomidor sousu
1 Ədədquru soğan
1 çay stəkanı duru yağ
5-10 budaq şüyüd
2,5 su stəkanı su
1 çay qaşığı duz

- # Qazana duru yağqoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış soğan atılar və çəhrayılaşdırılar.
- # İncə qiyılmış bibər və pomidor sousu əlavə olunar 3-4 dəqiqə qovrular.
- # Üzərinə soyulmuş incə doğranmış pomidor əlavə edilər, şəklini itirənə qədər bişirilər.
- # Kılçıkları təmizlənmiş bir barmaq enində doğranmış paxla və isti su qatılar.
- # Qarışıq qaynamağa başlayınca, yuyunmuş yarma əlavə olunar, 12-15 dəqiqə bişirilər.
- # İncə qiyılmış şüyüd əlavə olunar, atəşdən alınar.
- # Bir müddət dinləndirildikdən sonra xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Qoxusu üzərində qalması üçün şüyüd ən son əlavə olunar.