



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

## Barbunyalı Plov

Barbunyalı Pilav



1 su stəkani quru barbunya  
2 su stəkani düyü  
1 ədəd quru soğan  
1 ədəd kök  
1,5 çay stəkani günəbaxan yağı  
1,5 çay qaşığı duz  
3,5 su stəkani su

- # Barbunya axşamdan isladılar, sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar.
- # İncə qiyılmış soğan, isidilmiş yağa atılar, üzərinə duz səpilər, sanki quru bir ifadə qazanana qədər qovrular.
- # Üzərinə suda gözlədilmədən yuyunmuş, süzölmüş düyü əlavə ediliğr, şəffaflaşana qədər qovrular.
- # Sonra rəndənin iri kənarı ilə rəndələnmiş kök qatılar, bir neçə dövr çevrilər.
- # Son olaraq suyu süzölmüş qaynadılmış barbunya və duz qoyular, qarışdırılar, qazanın qapağı bağlanılar.
- # Plov qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra atəş qısılar, 10-12 dəqiqə bişirilər.
- # Qapaqla qazan arasına əmici bir kağız yerləşdirilər. Yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda düyülər zədələnməyəcək şəkildə qarışdırılar. İsladılmış xidmət kasasına bir az basdıraraq qon/qoyular, xidmət qabına tərs çevrilər.

**Qeyd:** Əgər plov süfrədə xidmət ediləcəksə yüngöl isladılmış keks qəlibinə yerləşdirilərək, böyük xidmət qabına tərs çevrilə bilər.