



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

İstanbul Plovu

İstanbul Pilavı



- 2 Su stəkani düyü
- 1 Çay stəkani badam
- Yarım çay stəkani antep fıstığı
- 200 qr. toyuq ya da hind toyuğu ciyəri
- 1 Tutam zəfəran
- 2 Çorba qaşığı kərəyağı
- 2 Çorba qaşığı ay çiçək yağı
- 3 Su stəkani su ya da ət suyu
- 1 Su stəkani göy noxud konservi
- 2 Şirin qaşığı duz

- # Ayırd edilmiş düyü duzlu isti suya, su soyuyana qədər içində qalmaq üzrə isladılar. Zəfəran, 2 qaşığı suya ən az yarım saat buraxılar.
- # Kərəyağı və ay çiçək yağı qazana qoyular, istilənincə iç qabıqları soyulmuş, badem və Püstə əlavə olunur, çəhrayılaşana qədər qovrulur.
- # Badam və Püstə qovrulunca süzərək yağdan alınır, başqa bir kobud köçürülür.
- # Eyni yağ quşbaşından bir az daha kiçik doğranmış toyuq ciyəri əlavə olunur, qovrulur.
- # Üzərinə isladılmış, yaxşıca yuyunmuş və suyu süzülmüş düyü əlavə edilir, orta atəşdə 5 - 6 dəqiqə qovrulur.
- # Daha sonra üzərinə qovrulmuş badam və Püstə qatılır, bir neçə dəfə çevrilir. Zəfəran suyu ilə birlikdə qarışığa əlavə edilir.
- # Ən son konserv göy noxud və duz əlavə olunub qarışdırdıqdan sonra, 3 su stəkani ət suyu qoyular. Əvvəl orta, sonra batıq atəşdə cəmi 20 dəqiqə bişirilir.
- # Bişincə qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal qoyular, yarım saat istirahət etdirilir.
- # Müddət sonunda kağız alınır, çəngəllə əzmədən qarışdırılır. 10 dəqiqə daha istirahət etdirildikdən sonra isladılmış kasaya yerləşdirilər, düz qaba tərs çevrilərək xidmət quruluşlu

Not: İstanbul plovuna bir miqdar didiklənmiş toyuq ət əlavə oluna bilər.