



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

Tay Plovu

Tay Pilavı



1,5 Su stəkani düyü
1 Su stəkani göy noxud konservi
1 Ədəd iri kök
2 Ədəd yumurta
1 Ədəd quru soğan
8 Çorba qaşığı duru yağ
3 su stəkani su
1,5 Şirinəyyat qaşığı duz

- # Qazana 3 su stəkani su, yarım şiriniyyat qaşığı duz və 3 çorba qaşığı duru yağ qoyular, qaynamağa buraxılar.
- # Bu vaxt düyü ayırd ediyər, suda gözləndirmədən bol suda bir neçə dəfə yuyunur, süzülər, qaynayan suya əlavə olunur.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq 15 dəqiqə batıq atəşdə bişirilər. Ocaqdan alınır, ən az yarım saat istirahət etdirilər.
- # Başqa bir qazana 3 çorba qaşığı duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə çox incə qıyılmış quru soğan əlavə olunur, qovrulur.
- # Soğan yaxşıca yumşalınca qaynadılmış, tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kök qatılar, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə suyu süzölmüş göy noxud konservi əlavə edilər, yarım şirin qaşığı duz əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrilər, atəşdən alınır.
- # Tavaya 2 çorba qaşığı duru yağ qoyular, 2 adət yumurta qırılar, yarım şirin qaşığı duz əlavə olunur. Orta atəşdə qarışdıraraq qayğanaq kimi bişirilər. Daha sonra kiçik parçalara bölünər, tavada buraxılar.
- # Qaynadılmış, istirahət etmiş düyü bir çəngəllə yüngölcə qarışdırılar. Üzərinə əvvəl göy noxudlu qarışıq, sonra qayğanaq şəklində bişmiş yumurta qatılar.
- # Düyülər zədələnməyəcək şəkildə qarışdırılar, çox batıq atəşdə 5 dəqiqə bişirilər. İsladılmış kasaya basdıraraq yerləşdirilər, xidmət qabına tərs çevrilər.

Not: Tay plovu Taylanda aid bir tərifdir.