



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

Əkin Sahəsi Pilavı

Çiftlik Pilavı



2 Stəkani düğü
8 Yemek qaşığı duru yağ
1 Orta boy rəndələnmiş yer kökü
3 Ədəd yaşıl sivri bibər
10 Ədəd təzə göbələk
3 Stəkani ət suyu
2 Şəkər qaşığı duz

- # Düğü ayıqlanıb duzlu bol suda yarım saat yaşladılır.
- # Yağ bir məcməyiyə alınır, qızdırılır, üzərinə nazik doğranmış bibər atılır. Azca yumuşadıqda yer kökü əlavə olunur.
- # Yer kökü də yumuşadıqda yaşladıldıqdan sonra yuyulub, süzölmüş düğü əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qovrulur.
- # Ən axırda nazik doğranmış göbələk və duz qoyulur, bir neçə dəfə qarışdırılır. Suyu əlavə olunur.
- # Əvvəl xarlı alovda 10 dəqiqə, qaynadıqda kəşik alovda 10 dəqiqə olmaq üzərə 20 dəqiqə bişirilir.
- # Məcməyi fırından alınır, üzərinə dəsmal kağız qapatılaraq 20-25 dəqiqə dinləndirilir. Bir çiniyə qoyulub, tərs çevrilərəq servis yapılır.

Not: Arzu edilirsə üzərinə şüyüd səpilir.