



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

Pərdə Plovu

Perde Pilavı



2 Stəkan düyü
2,5 yemək qaşığı kərə yağı
1 Yemək qaşığı şam fıstığı
1 Yemək qaşığı quş üzümü
2 Yemək qaşığı badam
Yarım ədəd xaşlanmış toyuq
3,5 stəkan toyuq suyu
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı yeni bahar
Xəmiri üçün
1 Ədəd yumurta
2 Yemək qaşığı yumuşaq kərə yağı
1 Çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
1 Qəhvə fincanı ılıq su

- # Çeşidlənmiş düyü yarım saat duzluluq suda isladılır.
- # Fıstıq və quş üzümü yağda pəmbələşdirilir.
- # Üzərinə isladılıb, yıxanan, süzülən düyü əlavə olunur, bir neçə dəqiqə qovrulur.
- # İsti toyuq suyu əlavə olunur.
- # Əvvəlcə orta, sonra batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan alındıqdan sonra, üzərinə
- # Didiklənmiş toyuq, duz, qara bibər, yeni bahar əlavə olunur, yavaşca qarışdırılır.
- # Qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal qoyub dincəldirilir.
- # Bu arada xəmir hazırlanır. Bunun nüçün, yumurta, yumuşaq kərə yağı, duz, su, alabildiği qədər unla qullaq məməciyi yumuşaqlığında bir az sərt bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir yarım sm. Qalınlığında mərdanə ilə açılır.
- # Çuxur bir soba qabı, kərə yağı ilə bolca yağlanır. Qabın alt və
- # Yan kənarlarına xaşlanaraq iç qabığı çıxmış, badamlar yapışdırılır.
- # Üzərinə açılan xəmir kənarlardan daşacaq şəkildə yerləşdirilir.
- # Hazırlanan soyudulmuş plov xəmirin üzərinə tökülür.
- # Kənarlarından daşan xəmir qızarana qədər bişirilir.

Not: Pərdə plovu Siirtin ənənəvi yeməyidir.