



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

## Yufqalı Çam Aş

Yufqalı Çam Pilavı



1,5 stəkan düyü  
1 stəkan duruyağ  
2 Qəhvə fincanı çam fıstığı  
1 Ədəd hazır yufka  
1 Çay qaşığı duz  
2,5 stəkan su yada ətəsu

- # Düyü yarım saat iliq suda isladılıb, üç dörd dəfə yıxanıb süzülür.
- # Kiçik bir qzana bir stəkan yağ qoyulur, qızdırılır, çam fıstığı əlavə olunur.
- # Fıstıq sarınca süzölmüş düyü əlavə olunur, bir neçə dəqiqə qovrulur.
- # Üzərinə isti ət suyu və duz əlavə olunur, əvvəl yüksük atəşdə sonra az atəşdə 15-17 dəqiqə bişirilir.
- # İstiyə dayanıqlı bir ocaq qabı yağlanır yufka, kənarları daşacaq çəkildə yayılır. içərisinə hazırlanan aş dökülür, yufkanın kənarları aşın üstünə boxça kimi bişirilir.
- # Yufkanın üzəri yüngül yağlanır, əvvəldən qızardılmış 200 dərəcə ocaqda qoyulur.
- # Qızarıncə ocaqdan alınır, yufkanın toplanan yeri alta gələcək çəkildə tərş çevrilir, xidmət boşqabına alınır.

Not: Zaman varsa üst yufka, 1 ədəd yumurta, 1 fincan su, bir az duz və qarabibər ala bildiyi qədər undan hazırlanan xəmirin mərdanə ilə açılmasından da hazırlana bilər.