



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

İç Pilav

İç Pilav



1,5 Stəkani düğü
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Qəhvə fincanı quş üzümü
2 Yemək qaşığı cam fısqığı
Toyuq ciyəri
Toyuq daşlığı
1 Çay stəkani yeni bahar
1 Şəkər qaşığı duz
Yarım dəstə şüyüd
1 Şəkər qaşığı qara bibər
2,5 Stəkani toyuq suyu

- # Düğü yarım saat duzlu ilıq suda yaşladılır, süzülür. Yaxşıca yuyulur.
- # Bir məcməyiyə yağ qoyulub qızardılır, fısqıq əlavə olunur.
- # Fısqıq əlavəsindən sonra quş üzümü qatılır, 1 dəqiqəyə qədər qovrulduqdan sonra nazik qıyılmış toyuq ciyəri və daşlığı əlavə olunur.
- # 5 Dəqiqə qədər bu ləvazimatlar qovrulduqdan sonra düğü əlavə olunur, bir neçə dəqiqə daha qovrulur.
- # Üzərinə ət suyu və baharatlar əlavə olunur.
- # Qonan ət suyu qaynayıncə, fırın kəşik alova alınır, Kəşik alovda 12 dəqiqə bişirilir.
- # Fırından almadan o dəqiqə pilava nazik qıyılmış şüyüd əlavə olunur, qapağı arasına kağız,dəsmal qoyulur, dinləndirilir.

Not: Bu pilava daha çox hindi dolması üçün hazırlanır.