



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

## Badımcanlı Plov

Patlıcanlı Pilav



- 2 Stəkan düyü
- 1 Armud stəkan duru yağ
- 3 Stəkan qaynar su
- 2 Ədəd badımcan
- 1 ay qaşığı duz
- 1 Stəkan qızardma yağı

- # Düyü çeşidlənir, duzlu ilıq suda yarım saat dincəldirilir.
- Badımcanlar soyulur, əvvəlcə duzlu suda acısının çıxması üçün gözlədir, sonra sudan çıxarılır, yıxılır, qurulanır və incə incə doğranır.
- # Doğranan badımcanlar qızğın yağda qızardılır, kağız dəsmala çıxardılır.
- Plov qazanına yağ tökülür, bir az qızınca dincəlməmiş, yaxşıca yıxanmış və süzölmüş düyü əlavə olunur.
- # Yağ və düyü 4-5 dəqiqə qovrulur.
- # Üzərinə 3 stəkan qaynar su və duz əlavə edilir.
- # Əvvəlcə alovlu atəşdə sonra batıq atəşdə 17 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan alınmadan əvvəl qızardılmış badımcanlar əlavə olunur, azca düyülər qırılmadan qarışdırılır, qapaqla qazan arasına kağız dəsmal qoyulur və dəmlənməyə buraxılır.

**Not:** Bu plov istənersə bir neçə ədəd incə doğranmış göy soğan əlavəsi ilə də hazırlana bilər.