



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

Şabalıdlı Plov

Kestaneli Pilav



1,5 Stəkan düyü
1 Stəkan xaşlanmış şabalıd
1 Yemək qaşığı quş üzümü
2 Ədəd qənd
Yarım çay qaşığı yeni bahar
Yarım çay qaşığı qara bibər
1,5 Çay qaşığı duz
1 Armud stəkan duru yağ
1 Çay qaşığı kərə yağı
2,5 Stəkan su ya da ət suyu

- # Düyülər çeşidlənir, duzlu ilıq suda yarım saa dincəldirilir.
- # Şabalıdlar xaşlanır, soyulur, hər şabalıd bir neçə parçaya bölünür.
- # Plov bişirmə qazanına duru yağ tökülür, bir az qızınca, şabalıdlar atılır, bir neçə dəfə orta atəşdə çevrildikdən sonra yıxanmış, süzölmüş quş üzümü əlavə olunur.
- # Şabalıd və quş üzümü birlikdə 5 dəqiqə qovrulduqdan sonra, yarım saat dincəlmiş, bolca yıxanmış və süzölmüş düyü qatılır.
- # Bir neçə dəqiqə qovrulduqdan sonra, duz, yeni bahar, qara bibər, qənd əlavə olunur.
- # Üzərinə 2,5 stəkan su qoyulur, ən son kərə yağı əlavə olunur.
- # Əvvəlcə orta atəşdə sonra batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilir.
- # Bişirmə vaxtı qurtarınca ocaq söndürölür, qazan ilə qapağı arasına kağız dəsmal qoyulur, yarım saat dincəldirilir.

Not: Şabalıd və üzüm qovrulduqdan sonraa yağı süzölüb alınır, çuxur bir nimçəyin döşəməsinə şabalıd və üzüm yayılıb, normal bişmiş plov üzərinə qoyub, nimçə tərs çevrilərək də xidmət edilə bilər.