



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

## Xəmsili Plov

Hamsili Pilav



Yarım kq. Xəmsi  
2 Stəkan düyü  
1 Armud stəkan duru yağ  
1 Yemək qaşığı şam fıstığı  
1 Yemək qaşığı quş üzümü  
1 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı qara bibər  
3 Stəkan su, ət suyu

- # Düyü duzlu suda yarım saat gözlədir.
- # Bir tavada şam fıstığı və quş üzümü ayrı ayrı qovrulur, yağı süzülərək başqa bir boçqaba çıxardılır.
- # 1 armud stəkan duru yağ plov bişirmə qazanına qoyulur, qızınca gözlədilmiş, yıxanmış, süzölmüş düyü əlavə olunur.
- # Düyülər şəffaflaşınca qədər qovrulur, üzərinə 3 stəkan su qoyulur. əvvəlcə orta sonra batıq atəşdə 17-20 dəqiqə bişirilir fıstıq və üzüm əlavə olunur.
- # Plov bişdikdən sonra qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal qoyulur, 20 dəqiqə dincəldirilir.
- # Soba istisinə dayanıqlı orta böyüklükdə bir qab azca yaşlanır, üzərinə təmizlənmiş, qılçığı, başı çıxardılmış xəmsilər sıx sıx düzülür.
- # Xəmsilərin üzərinə dəmlənmiş plov yayılır.
- # Plovun da üzərinə təkrar qalan xəmsilər düzülür.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Xəmsili plov Qaradəniz bölgəsinin sevilən yeməyidir.