



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

Ədviyyatlı Bulqur Plovu

Baharatlı Bulqur Pilavı



2 Stəkan incə bulqur
Armut stəkan duru yağ
2 Ədəd orta boy baş soğan
2 Çay qaşığı quş üzümü
2 Çay qaşığı küncüt
4 Diş sarmısaq
2 Çay qaşığı kəkik
2 Çay qaşığı nanə
4 Stəkan su
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
Yarım çay qaşığı qara bibər

- # Bir qazana yağ qoyulur, bir az qızınca soğan əlavə olunur, qovrulur, soğan bişincə incə doğranmış sarmısaq əlavə olunur.
- # Sarmısaq yarım bişincə quş üzümü və küncüt qatılır.
- # Qarışımın rəngi tünd olana qədər qovrulur.
- # İncə bulqur bu qarışıma əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra bütün ədviyyatlar əlavə olunur, qarışdırılır.
- # İsti su əlavə olunur, 17-20 dəqiqə orta atəşdə bişirilir.
- # Qazan ilə qapağı arasına kağıd qoyulur, 20 dəqiqə dincəldirilir.
- # İsti ya da soyuq olaraq xidmətə sunulur.

Not: Bu plov qısır kimi çay saatlarında ikram edilir.