



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

## Acem Plovu

Acem Pilavı



- 2 Ədəd toyuq sinəsi
- 4 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan düyü
- 7-8 Dal cəfəri
- 1 Yemək qaşığı quş üzümü
- 1 Şam fıstığı
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı yeni bahar
- 2 Stəkan su, ətsuyu

# 1 qəhvə fincanı yağa 1 stəkan yıxanmış düyü qoyulur, qovrulur, 5 dəqiqə qovrulduqdan sonra 2 stəkan su əlavə olunur, duz atılır, əvvəlcə orta batıq atəşdə 15-17 dəqiqə bişirilir. Qapaqla qazan arasına bir kağız dəsmala qoyaraq plov dəmlənməyə buraxılır.

# Hər yumurta tək olaraq qırılır çırpılır, az yağlanmış tavada sadə qayğanaq olaraq bişirilir. Bu şəkildə 4 ayrı qayğanaq hazırlanır.

# Dəmlənmiş plova, xaşlanmış və didiklənmiş toyuq sinəsi, incə doğranmış cəfəri, qara bibər, qovrulmuş şam fıstığı, qovrulmuş quş üzümü, yeni bahar əlavə olunur və qarışdırılır. 4 bərabər parçaya bölünür.

# Hər qayğanağın ortasına hazırlanan toyuqlu plov qoyulur və paket hazırlar kimi qatlanır.

# Qat yeri alta gələcək şəkildə kiçik, istiya dayanıqlı bir qaba qoyulur və digər qayğanaqlar bu şəkildə hazırlanır.

# 190 dərəcə isti sobada 5 dəqiqə bişirilir.

# İsti xidmət edilir.

**Not: Acem plovu Osmanlı mətbəxinin yeməklərindəndir.**