



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

## Səltənət Plovu

Saltanat Pilavı



2 Stəkan düyü  
1,5 Armud stəkan duru yağ  
100 qr qiymə  
250 qr göbələk  
1 Ədəd orta boy soğan  
1,5 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı qara bibər  
2,5 Stəkan su

- # Düyü ilıq duzlu suda yarım saat isladılır.
- # Yarım armud stəkan yağ bir tavaya qoyulur üzərinə çox incə qıyılmış quru soğan qoyulur, qovrulur, üzərinə qiymə əlavə olunur, tez tez qarışdırılaraq qiymənin dənə dənə olması sağlanır.
- # Soğan və qiymə yaxşıca qovrulunca üzərinə limonlu suda az xaşlanmış, doğranmış göbələk qoyulur. ( 10 dəqiqə). Göbələklə bişən qarışım ocaqdan alınır.
- # Plov bişirmə qazanına bir armud stəkan duru yağ qoyulur, bir az qızınca, islanmış, yıxanmış, süzölmüş düyü əlavə olunur.
- # Orta atəşdə yağ və düyü, düyü qırılmayacaq şəkildə ağ rəng alana qədər qovrulur.(10 dəqiqə).
- # Düyünün üzərinə hazırlanan qiyməli məhlul qoyulur, qarışdırılmadan su əlavə olunur.
- # Orta aşıda su qaynayana qədər bişirilir, qaynayınca az atəşə alınır, 15 dəqiqə bişirilir, ocaqdan alılır.
- # Plov yavaşca qarışdırılır, 20 əqiqə üzəri kağıd örtülü olaraq dəmləndirilir. İstə olaraq xidmət edilir.

**Not:** Səltənət plovunda qiymə yerinə, quşbaşı ətə istifadə oluna bilər.