



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

Noxudlu Yarma Plovu

Nohutlu Bulgur Pilavı



- 2 Stəkan plovluq yarma
- 3 Stəkan su
- 1 Yemək qaşığı pamidor tamatı
- 3 Diş sarmısaq
- 1 Stəkan xaşlanmış noxud
- 3 Ədəd acı bibər
- 1 Armud stəkan duru yağ
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər

- # Yarma çeşidlənir, yıxanır, üzərinə 1 barmaqkeçəcək qədər suda 15 dəqiqə gözlənilir.
- # Yağın yarısı qazana qoyulur, tamat əlavə edilir, orta atəşdə tamat ərıdilir, yıxanmış süzölmüş yarma əlavə olunur, bir neçə dəqiqə qovrulur, su əlavə olunur qapağı örtölür.
- # Yarma bişərkən yağın qalan qismi başqa bir qazana qoyulur, incə doğranmış bibərlər orta atəşdə bir az qovrulur, incə doğranmış sarmısaq əlavə olunur, xaşlanmış noxud qatılır, duz qara bibər səpilir, ocaqdan alınır.
- # Yarma əvvəlcə alovlu sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə bişincə ocaqdan alınır.
- # Böyük çuxur bir kasa isladılır. Kasaya bastıraraq bir miqdar yarma, bir miqdar noxudlu qarışım qoyulur.
- # Btün ləvazimat bitənə qədər belə edilir.
- # Düz bir qaba kasa tərş çevrilərək xidmət edilir.

Not: Yamat əvəzinə pamidor rəndəsi də istifadə oluna bilər, o zaman su miqdarı buna görə ayarlamaq lazımdır.