



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

Qiyməli Plov

Kıymalı Pilav



1,5 Stəkan düyü
100qr. Qiymə
2 Ədəd acı bibər
1 Ədəd kiçik soğan
1 Ədəd orta boy pəmidor
1 Armud stəkan arpa şəhriyə
1 Armud stəkan duru yağ
1,5 Çay qaşığı duz
3 Stəkan su

- # Soğan çox incə doğranır, 2 yemək qaşığı duru yağda yarım olaraq bişirilir, üzərinə çox incə doğranmış bibər qoyulur, qovrulur.
- # İçinə qiymə əlavə olunur, dənə dənə olması üçün qarışdırılaraq qovrulur.
- # Qiymə qovrulunca rəndələnmiş pəmidor və duz əlavə edilir, pəmidorun rəngi dəyişəncə ocaqdan alınır.
- # Başqa bir qazana duru yağ qoyulur, yağ qızınca arpa şəhriyə qatılır və şəhriyə pəmbələşincəyə qədər qovrulur.
- # Şəhriyə rəngini alınca isladmadan yıxanmış, süzölmüş düyüəlavə olunur, düyü şəffaf bir hal alana qədər qarışdırılaraq qovrulur.
- # Üzərinə digər qazanda bulunan qiyməli xərc əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrildiqdən sonra suyu qoyulur.
- # Əvvəlcə orta atəşdə, sonra batıq atəşdə 17 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan alınca qazan ilə qapaq arasına kağız dəsma qoyulur, yarım saat dincəldirilir.
- # Qarışdırılır, xidmət edilir.

Not: Qiyməli plov, yazarın anasının özəl tərifidir.