



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

Ramazan Plovu

Ramazan Pilavı



Yarım kq. dana quşbaşı
1 Ədəd baş soğan
1 Su stəkani ərışte
1 Su stəkani noxud
2 Su stəkani düyü
1 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Çay stəkani günəbaxan yağı
5 Su stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Noxud axşamdan isladılar, sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar. Ətin üzərinə incə qıyılmış soğan az duz və 5 su stəkani su əlavə olunur, qazanda ya da fitli qazanda bişirilər.
- # Qazana kərəyağı və günəbaxan yağı qoyular. İstilenincə ərışte atılar, çəhraylaşana qədər qovrular.
- # Üzərinə suda gözləndikdən yuyunmuş süzölmüş düyü əlavə olunur, 5 dəqiqə qədər qovrular.
- # Daha sonra üzərinə noxud, soyuyla birlikdə soğanlı ət, duz və qara bibər əlavə edilir. Qazanın qapağı bağlanılır.
- # Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra atəş qısılar 10 dəqiqə daha bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal bağlanılır, atəş söndürülər, yarım saat istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda plov geniş dişli bir çəngəllə düyülər zədələnmədən qarışdırılır.
- # Xidmətə təqdim edilir.

Not: Ramazan plovunun ehtiva etdiyi ərışte səbəbiylə uzun müddət tox tutma xüsusiyyətinə malikdir. Sahurda istehlak edilməsi tövsiyə edilir.