



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

## Büryan Plovu

Büryan Pilavı



3 Su stəkani düyü  
3 Ədəd quru soğan  
Yarım kq. quzu quşbaşı  
1 Əu stəkani rəndələnmiş pomidor  
3 Çorba qaşığı duru yağ  
2 Çorba qaşığı kərəyağı  
3 Su stəkani su  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # İlk əməliyyat olaraq ayırd edilmiş düyü bol miqdarda ılıq duzlu suya buraxılar, yarım saat gözlədilər. Daha sonra axan suda nişastasası gedənə qədər yuyunur, süzgəcə çıxarılar.
- # Digər tərəfdə qazana üç çorba qaşığı duru yağ qoyular. Qızın tərəfindən ət əlavə olunur, təxminən 15 dəqiqə qovrulur. Üzərinə incə qiyılmış soğan əlavə edilər, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Daha sonra rəndələnmiş pomidor və duz qatılar. Pomidor tamatı bir konsistensiya sahəyə qədər bişirilər. Ən son üzərinə üç su stəkani isti su buraxılar, ətlər yumşalana qədər bişirilər.
- # Başqa bir qazanda kərəyağı əridilər. Düyü əlavə olunur, təxminən beş dəqiqə qovrulur.
- # İstiliyə dayanıqlı soba qabına qovrulmuş düyü yayılar. Üzərinə sunuyla birlikdə ətli qarışıq düyüləri sıyırmadan yerləşdirilər.
- # Soba qabının ağızı alüminium folyo ilə bağlanılar. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcədə 20 - 25 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan sonra üzərinə qara bibər səpilər, yarım saat istirahət etdirdikdən sonra, diqqətlicə qarışdıraraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Büryan Plovu, Rumeli bölgəsinə aid bir tərifdir.