



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

Yarma Plovu

Yarma Pilavı



- 1 Su stəkani aşuralıq yarma
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 2 Diş sarımsaq
- 2 Ədəd iti bibər
- Yarım şorba qaşığı bibər sousu
- 8 Şorba qaşığı duru yağ
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Yarma axşamdan isladılar, sabahısı günü az suda qaynadılar, suyu süzülər.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə, incə yeməli doğranmış quru soğan və incə qıyılmış sarımsaq əlavə olunar.
- # Soğanlar şəffaflaşınca toxumları ayırd edilmiş, kiçik doğranmış iti bibər, bibər sousu və duz qatılar.
- # Bibərlərin rəngi saralınca yarma əlavə olunar, qarışdırılar. Qazanın qapağı bağlanılar, 10 dəqiqə batıq atəşdə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Plov ediləcək yarmanın normaldan bir az çox qaynadılması tövsiyə edilər.