



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

Arpa Şəhəriyə Plovu

Arpa Şehriye Pilavi



- 2 Su stəkani arpa şəhəriyə
- 1 Su stəkani rəndə pomidor
- 3 Su stəkani su ya da ət suyu
- 4 Ədəd acı bibər
- 2 Ədəd təzə soğan
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1,5 Çay stəkani duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə ocağa yerləşdirilər, içinə incə qıyılmış quru soğan qatılar.
- # Soğanın qovrulmasına yaxın incə doğranmış təzə soğan və bibər əlavə olunur.
- # Təzə soğan və bibər tam bişmədən arpa şəhəriyə qatılar, ən az 10 dəqiqə qapaqsız qovrulur.
- # Şəhəriyələr rəng alın tərəfindən üzərinə, rəndə pomidor əlavə edilir. 2 - 3 dəqiqə daha qovrulur.
- # Duz və qırmızı marka bibər qatılar, soyuq ət suyu ya da su əlavə olunur, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Orta atəşdə 17 - 20 dəqiqə bişirilər. Müddət sonunda plovun üzərində su qala bilər, caq bağlanılır.
- # Qapaqla qazan arasına kağız dəsmal qoyular. Ən az yarım saat qapaq açılmaz, plovun sununu çəkib, dəmlənməsi təmin edilir.
- # Plov dinləninə qazanın qapağı açılır, kağız alınır. Çəngəllə qarışdırılır.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Bu plov başqa üsulla da hazırlana bilər; şəhəriyə yağda başqa vəsait olmadan qovrulur, bir qaba çıxarılır. Digər əməliyyatlar yuxarıdakı kimi edildikdən sonra, qovrulmuş şəhəriyə ən son əlavə olunur.