



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

## Ezo Gilin Plovu

Ezogelin Pilavı



- 1 Su stəkanı plovluq yarma
- 1 Su stəkanı arpa şəhəriyə
- 1 Su stəkanı düyü
- 1 Çorba qaşığı kərəyağı
- 6 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 2 Ədəd qırmızı ət bibəri
- 1 Su stəkanı rəndə pomidor
- 5 Su stəkanı su ya ət suyu
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Qazana kərəyağı və günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə istilənib qarışın tərəfindən arpa şəhəriyə əlavə olunur, qızarana qədər qovrulur.
- # Üzərinə incə yeməli doğranmış quru soğan qatılır, yumşalana qədər çevrilir.
- # Qarışığa toxumu çıxarılmış, kvadrat şəklində doğranmış qırmızı ət bibəri əlavə olunur.
- # Bibərin rəngi dəyişincə suda gözlətmədən yuyunmuş süzölmüş yarma və düyü qatılır.
- # Bütün vəsait 5 dəqiqə qədər qovrulduqdan sonra rəndə pomidor, duz, qara bibər və ət suyu əlavə olunur, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Plov əvvəl sürətli atəşdə 5 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilir.
- # Daha sonra qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız qoyular, yarım saat dinləndirilir.
- # Diqqətləcə qarışdırılır, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Not:** Arzu edilsə ezogelin plovuna xidmətdən dərhal əvvəl qaynadılmış, didiklənmiş toyuq ət əlavə oluna bilər.