



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

Zəfəranlı Plov

Safranlı Pilav



2 Su stəkani düyü
1 Şiriniyyat qaşığı zəfəran
1 Çorba qaşığı kərəyağı
4 Çorba qaşığı ay çiçək yağı
3,5 Su stəkani ət suyu
2 Çorba qaşığı su
2 Şiriniyyat qaşığı duz

Kiçik bir kasaya zəfəran qoyular, üzərinə 2 şorba qaşığı su əlavə olunur. Zəfəranın rənginin çıxması üçün yarım saat gözlədilər.

Müddət sonunda düyü, bol suda yaxşıca yuyunur, suda gözlədilmədən süzgəcə alınır.

Qazana kərəyağı və ay çiçək yağı qoyular, orta atəşdə yağlayar qarışdırılır, kərəyağı ərilyincə süzölmüş düyü əlavə olunur.

Düyü sərtləşib şəffaf bir hal sahəyə qədər orta atəşdə qovrulur. Üzərinə suda gözlədilmiş zəfəran, suyu ilə birgə tökülər, bir neçə dəfə çevrilər.

Duz əlavə olunur, ən son ət suyu qatılır, qazanın qapağı bağlı olaraq əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra çox batıq atəşdə 10 - 15 dəqiqə bişirilər.

Ocaq bağlandıqdan sonra qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız yerləşdirilər, ən az yarım saat dinləndirilər, daha sonra düyülər qırılmayacaq şəkildə plov qarışdırılır, kiçik bir kasa yüngül isladılar, çox basdırmadan zəfəranlı plov qoyular, xidmət qabına tərs çevrilər, üzərinə bir neçə ədəd quru zəfəran səpilər.

Not: Zəfəran tekstildə boya vəsaiti olaraq da istifadə edilər. 1 qr. zəfəran 1 ton suyu rəngləyər.