Midye Plovu

Midye Pilavı

2 Su stəkanı düyü
1 Ədəd quru soğan
2 Çorba qaşığı quş üzümü
1 Çorba qaşığı şam fıstığı
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı yenibahar
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı tarçın
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkanı isti su

Düyü ayırd ediyər, üzərinə bol isti su, yarım şirin qaşığı duz və bir neçə damla limon suyu əlavə olunar. Ən az yarım saat gözlədilər.
Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən quş üzümü və şam fıstığı birlikdə atılar.
Şam fıstığı sarı - qəhvə rəngi bir rəng alana qədər və quş üzümü şüşənə qədər qovrular.
Üzərinə çox incə qıyılmış soğan və duz əlavə olunar. Soğan sanki quru bir hal sahəyə qədər yandırmadan uzun müddət qovrular.
Daha sonra suda gözləmiş, bir neçə dəfə soyuq sudan keçirilmiş düyü əlavə edilər, 4 - 5 dəqiqə qovrular.
Ən son tarçın, yenibahar, qara bibər, duz və 3 su stəkanı isti su qatılar, bir dövr qarışdırdıqdan sonra qazanın qapağı bağlanılar.
Plov əvvəl orta atəşdə 5 dəqiqə sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzrə, cəmi 20 dəqiq bişirilər.
Qazanın üzərinə kağız dəsmal örtülər, yarım saat dinləndirilər. İlıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Midye kimi qabıqlılar/böcəklər, İslam mədəniyyətinin qadağan etdiyi yeməklərdən olduğu üçün, bu plov midyeye doldurulmadan təqdim edilər.