



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

Quru Ərikli Plov

Kayısılı Pilav



2 Su stəkani düyü
12 Ədəd quru ərik
1 Ovuc şirin ərik nüvəsi(n)i içi
1 Ədəd toyuq budu
1 Çorba qaşığı kərəyağı
5 Çorba qaşığı ay çiçək yağı
2 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkani toyuq suyu

- # Ön hazırlıq olaraq, düyü isti duzlu suya isladılar. Ərik nüvələri içi qısa müddət qaynadılar, incə qabıqları çəkərək çıxarılar. Əriklərin pivə şişməsi üçün ilıq suya isladılar.
- # Qazana duru yağ və kərəyağı qoyular, yağlayar istilənib qarışın tərəfindən, kiçik parçalara kəsilmiş ərik və ərik nüvələri əlavə olunur, qovrulur.
- # Ərik nüvələri çəhrayılaşınca suda gözləmiş bir neçə dəfə soyuq suda yuyunmuş düyü əlavə edilir.
- # Düyü sərtləşənə qədər, qırmadan qovrulur. Üzərinə qaynadılmış, ayırd edilmiş toyuq budu qatılar, bir neçə dəfə çevrilir.
- # Ən son duz və toyuq suyu əlavə olunur, qazanın qapağı bağlanılır. Plov qaynayana qədər orta atəşdə, qaynadıqdan sonra batıq atəşdə 18 - 20 dəqiqə qədər bişirilir.
- # Üzəri kağız dəsmal ilə bağlanılaraq, ən az yarım saat dinlən/istirahət etdirilir.
- # Daha sonra arzu edilən şəkildə xidmətə təqdim edilir.

Not: Şirin ərik nüvəsi(n)i tapmaq mümkün deyilsə, eyni miqdar iç badam istifadə edilə bilər.