



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

Noxudlu Plov

Nohutlu Pilav



2 Su stəkani düyü
1 Su stəkani noxud
1 Ədəd quru soğan
5 Çorba qaşığı duru yağ
1 Çorba qaşığı kərəyağı
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkani ət suyu

- # Noxud bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, üzərinə bir barmaq keçəcək qədər suya isladılar. Sabahısı günü islatma suyu ilə yumşalana qədər qaynadılar.
- # Düyü bol, ilıq duzlu suya isladılar, yarım saat gözlədilər. Daha sonra nişastasız gedənə qədər yuyunur, suyu süzülər.
- # Qazana sıvıyağ qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan atılar, sununu çəkənə qədər uzun müddət qovrular.
- # Üzərinə kərəyağı və düyü əlavə olunur, 2 - 3 dəqiqə qovrular. Qaynadılmış noxud da əlavə edilər, qarışdırılar, ən son duz və ət suyu əlavə olunur.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq, əvvəl sürətli atəşdə 5 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzrə cəmi 20 dəqiqə bişirilər.
- # Plov atəşdən alınır, qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda qara bibər əlavə olunur, düyü zədələnməyəcək şəkildə qarışdırılar. İsti olaraq süfrəyə getirilər.

Not: Noxudlu plov İÇ Anadolu bölgəsində toy, bayram kimi əhəmiyyətli günlərdə bişirilər.