



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

Saray Plovu

Saray Pilavı



2 Su stəkani düyü
1 Ədəd quru soğan
15 - 20 Ədəd şabalıd
6 Ədəd quru ərik
1 Çay stəkani iç badam
1,5 Çay stəkani günəbaxan yağı
Yarım çorba qaşığı kərəyağı
Yarım çay qaşığı tarçın
Yarım çay qaşığı yenibahar
1 Çay qaşığı toz şəkər
1 Çay qaşığı qara bibər
2 Çay qaşığı duz
3 Su stəkaniət suyu

- # Ön hazırlıq olaraq şabalıdların kənarına kəsik atılar, az su içində qazanda ya da fitli qazanda qaynadılar. Quru əriklər qabarması üçün, isti suya isladılar. Badamlar isti suda qısa müddət tutular, incə qabığı çəkərək çıxarılır.
- # Düyü duzlu ilıq suda yarım saat gözlədilər. Daha sonra nişastası gedənə qədər soyuq suda yuyunur, süzülər.
- # Qazana ayçiçək yağı qoyular, orta atəşdə istiləncə iç badam qatılar. Badam saralana qədər qovrular.
- # Üzərinə incə doğranmış quru soğan qatılar. Soğanın suyu qalmayana qədər qovrular.
- # Soğanlı qarışığa tovla pərdə(n)i şəklində doğranmış quru ərik və qaynadılmış, xarici və iç qabıqları soyulmuş, 2 - 3 parçaya bölünmüş şabalıdlar əlavə olunur.
- # Vəsait bir neçə dəqiqə qovrulduqdan sonra qazanda yağ qalacaq şəkildə qovrulan vəsait süzülərək alınır.
- # Qalan günəbaxan yağının üzərinə kərəyağı əlavə olunur, qarışdırılır, düyü əlavə edilir, 5 dəqiqə qədər qovrular.
- # Düyüyə tarçın, toz şəkər, yenibahar, duz və az əvvəl qovrulmuş badamlı qarışıq əlavə olunur, qarışdırılır. 3 su stəkani ət suyu qatılar, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Plov əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız yerləşdirilər. Yarım saat dinləndirilər.
- # Düyülər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır, xidmət qabına alınır.

Not: Saray plovu 17. əsrin sonundan etibarən Osmanlı sarayında hazırlanan və sevilən bir plovdur.