



Ərikli Plov

Erikli Pilav



2 Su stəkani düyü
1 Çay stəkani badam
Yarım çay stəkani şam fıstığı
Yarım çay stəkani antepfıstığı
2 Şorba qaşığı kərəyağı
2 Şorba qaşığı zeytunyağı
Yarım çay qaşığı tarçın
Yarım çay qaşığı yenibahar
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkani su
Ərikli Xərc Üçün;
2 Su stəkani qara quru ərik
2 Su stəkani su
2 Çorba qaşığı zeytunyağı
2 Çorba qaşığı toz şəkər
Xəmiri Üçün;
1 Ədəd yumurta
2 Çorba qaşığı zeytunyağı
Yarım çay stəkani su
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un

- # Əriklər yuyunur, üzərinə 2 su stəkani su əlavə olunur, orta atəşdə əriklər şüşənə qədər bişirilər.
Daha sonra qalan çox suyu süzülər, toz şəkər və zeytunyağı əlavə olunur, batıq atəşdə bir neçə dəqiqə çevrilər. Soyuyunca nüvələri çıxarılır.
Düyü ilıq, duzlu suda yarım saat gözlədilər. Bu vaxt badam və Antep fıstığı qısa müddət isti suda tutular. Sonra incə qabıqları çəkərək çıxarılır.
Qazana zeytunyağı və kərəyağı qoyular. Orta atəşdə yağlayar istilənib qarışın tərəfindən, Antep fıstığı, şam fıstığı və badam atılar, saralana qədər qovrulur.
Üzərinə suda gözlədikdən sonra soyuq suda bir neçə dəfə yuyunmuş, süzölmüş düyü qatılar, 10 dəqiqə qovrulur.
Plova duz, qara bibər, tarçın, yenibahar və 3 su stəkani su qoyular, qazanın qapağı bağlanılır. Orta atəşdə 10 dəqiqə bişirilər, daha sonra ocaq batıq mövqeyə gətirilər, 10 dəqiqə daha bişirilər.
Qazanın ağızına əmici bir kağız yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər. Bu vaxt xəmir edilir; yoğurma qabına yumurta, zeytunyağı, su və duz qoyular qarışdırılır. Orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər, un əlavə olunaraq yoğurular.
Xəmir unlu zəmində 35 - 40 santimetr diametrində açılar. Ortasından başlayaraq bir neçə yerinə dərman qutusu ağızı, peçenye qəlibi, toy üzüyü kimi şəkil verdirici alətlərlə kiçik dəliklər kəsilər.
Orta böyüklükdə alüminium, qulpsuz bir qazan bol miqdarda kərəyağı ilə yağlanıyır. Hazırlanan xəmir qazana yerləşdirilər, qalan xəmir qazanın kənarından sarxıdılar.
Qazandakı xəmirin üzərinə əvvəl əriyin yarısı, sonra plovun yarısı, daha sonra qalan ərik və plov yüngül basdıraraq qat qat yerləşdirilər. Sallanan xəmir boxça bağlayar kimi bağlanılır.
Plov 180 dərəcə sobada xəmiri qızarana qədər bişirilər. Xidmət qabına tərs çevrilər.

Not: Ərikli plov Osmanlı mətbəxində hazırlanan unudulmağa üz tutmuş ləzzətli bir plovdur.