



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

Yuxalı Bağlama

Yufkəli Kapama



3 Ədəd hazır kövrək
2 Su stəkani düyü
7 Çorba qaşığı ay çiçək yağı
Yarım çorba qaşığı kərəyağı
500 qr. toyuq quşbaşı
2 Ədəd orta boy quru soğan
1 Çay stəkani badam
2 Çay stəkani noxud
2 Şirin qaşığı duz
1 Şirin qaşığı qara bibər
3 Su stəkani su
Yağlamaq Üçün;
1 Çay stəkani duru yağ

- # İlk əməliyyat olaraq ayırd edilmiş düyü ılıq duzlu suda yarım saat gözləməyə buraxılır.
- # Kiçik bir qazana 3 şorba qaşığı ay çiçək yağı qoyular, quşbaşı doğranmış toyuq əti əlavə olunur. Ət bişincə yarım dairə şəklində doğranmış soğan qatılır, duz qara bibər əlavə olunur.
- # 4 çorba qaşığı duru yağ və yarım şorba qaşığı kərəyağı plov bişirmə qazanına qoyular, qızın tərəfindən soyulmuş badam əlavə olunur, rəngi çəhrayılaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə dinlənmiş, yuyunmuş suyu süzölmüş düyü köçürölər, qovrulur. Digər qazanda bişmiş olan toyuq əti, qaynadılmış noxud əlavə olunur, 3 su stəkani su qoyular. Əvvəl sürətli sonra yavaş atəşdə 20 - 22 dəqiqə bişirilər, dəmləndirilər.
- # Daha sonra kövrəklər müsbət şəklində kəsilər, ilk üçbucaq dəzgaha açılar, fırçayla yağlanıyır, üzərinə 2 kövrək yerləşdirilər.
- # Yuxalar bu şəkliylə bir kasaya yerləşdirilər, içinə kifayət qədər plov doldurulur, kənardan sallana kövrəklər toplanar, yağlanmış nimçəyə yerləşdirilər.
- # Bütün yuxalar bitincə üzərinə qalan yağ sürtölər, 185 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

Not: Bu plov, iç Anadolu bölgəsində evdə açılan kövrək ilə hazırlanar.