



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

Badımcanlı Toy Plovu

Patlıcanlı Dügün Pilavı



5 Ədəd badımcan
Yarım kilo dana quşbaşı
1 Ədəd quru soğan
2 Su stəkani düyü
8 - 10 ədəd dənə qara bibər
2 Şorba qaşığı kərəyağı
3,5 Su stəkani ət suyu
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ

- # Dana quşbaşı, qazana qoyular, üzərinə soyulmuş bütün soğan, dənə qara bibər və 4 - 5 su stəkani su qoyular, orta atəşdə qaynadılar.
- # Badımcanların bütün qabıqları soyular, uzunlamasına xətkəş kimi çox incə olmayacaq qalınlıqda dilimlənər, duzlu suya qoyular.
- # Ağrısı çıxan badımcanlar, duzlu sudan çıxarılır, qurulanar, qızğın sıvıyağda qızardılar.
- # Düyü yuyunar, suyu süzülər, kərəyağında şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Bu vaxt qaynadılan ət bir süzgəcə çıxarılır, dənə qara bibərlər və quru soğan içindən alınar, atılar.
- # Orta böyüklükdə altı düz bir qazana qaynadıla ət düz bir şəkildə yayılır.
- # Üzərinə qızaran badımcanlar möhkəm-möhkəm və qazanın xaricinə sallanacaq şəkildə düzülər.
- # Badımcanların da üzərinə qovrulmuş düyü yerləşdirilər və kənarlardan sallanan badımcanlar basdırmadan düyünün üzərinə bağlanılır.
- # 3,5 su stəkani ət sununa duz atılar, qarışdırılır, hazırlanan badımcanlı plova tökülər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, əvvəl orta atəşdə, sonra batıq atəşdə 20 - 22 dəqiqə bişirilər.
- # Bişdikdən sonra qapaqla qazan arasına kağız dəsma yerləşdirilər, ən az yarım saat dinləndirilər, daha sonra böyük düz xidmət qabına tərs çevrilər. Arzu edilsə üzərinə qovrulmuş iç badam səpilər.

Not: Bu plov Mersin'də toylarda hazırlanan ənənəvi bir tərifdir.