



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

Xıdrəlləz Plovu

Hıdrəlləz Pilavı



2 Su stəkani plovluq yarma
2 Ədəd orta boy quru soğan
1 tutam zəfəran ya da kuru
2 Ədəd orta boy kök
Yarım şiriniyyat qaşığı tarçın
Yarım şiriniyyat qaşığı yenibahar
1 Şiriniyyat qaşığı suysam
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz
6 Çorba qaşığı duru yağ
3,5 Su stəkani su ya da ət suyu
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkani döyülmüş qoz

- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə incə yeməli doğranmış quru soğan qatılar.
- # Soğanlar qovrulub şəffaflaşınca, kibrit zibilindən bir az qalın doğranmış kök, yuyunmuş suyu süzölmüş yarma əlavə olunur, zəfəran ya da kuru qatılar.
- # Vəsaitlər 3 - 4 dəqiqə qovrulduqdan sonra, 3,5 su stəkani su ya da ət suyu əlavə edilir.
- # Plov qazanının qapağı bağlanılır, əvvəl orta, sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə bişirməyə buraxılır.
- # Bişən plova duz, qara bibər, suysam, yenibahar, tarçın əlavə olunur, qarışdırılır. Qapağı bağlı olaraq 1 - 2 dəqiqə daha batıq atəşdə bişirilir.
- # Ocaqdan alınan plov yarım saat dinləndirilir. (Qapaqla qazan arasına kağız dəsmal qoymağa ehtiyac yoxdur.)
- # Xidmət qablarına isti olaraq qoyular, üzərinə dişə gələcək şəkildə döyölmüş qoz səpilər, təzə soğan yoldaşlığında xidmətə təqdim edilir.

Not: Bu plov, Anadoluda çöldə edilən Xıdrəlləz şənlikləri üçün hazırlanır.