



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

Simitaşı

Simitaşı



2 Su stəkanı incə yarma
1 Su stəkanı noxud
1 Çay stəkanı ay çiçək yağı
1 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
Yarım çorba qaşığı bibər sousu
4 Su stəkanı su ya da ət suyu
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Noxud bir gecə əvvəldən isladılar. Sabahısı günü islatma suyu ilə qaynadılar.
 - # Qazana duru yağı və kərəyağı qoyular. Yağlayar qızın tərəfindən incə yarmanın, bir stəkanlıq hissəs(n)i əlavə olunar, rəngi bir az dəyişənə qədər qovrular.
 - # Üzərinə pomidor və bibər sousu əlavə edilir. Souslar tam olaraq yarmala qarışana qədər qovrular.
 - # Qaynadılmış noxud qatılar, 4 su stəkanı su ya da ət suyu əlavə olunar, qaynamağa buraxılar.
 - # Qaynayınca qalan 1 su stəkanı yarma qatılar, duz səpilər, qarışdırılar, qazanın qapağı bağlanılar.
 - # Ateş çox batıq nizamə gətirilər. 20 dəqiqə qapağı heç açılmadan bişirilər.
 - # Müddət sonunda atəşdən alınar, üzərinə kağız bağlamadan və qapağını açmadan yarım saat dinləndirilər.
 - # Xidmət ediləcəyi zaman çəngəllə qarışdırılar, arzu edilsə üzərinə qara bibər səpilər.
- ölgəsində yarmaya verilən addır. Bu plov sous istifadə edilmədən də hazırlana bilər.

Not: Simit, Qaziantəp bölgəsində bulgura verilən addır. Bu plov tamat istifadə etmədən də hazırlana bilər