



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

## Ciyərli Yarma Plovu

Ciğərli Bulgur Pilavı



2 Su stəkani plovluq yarma  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
7 Şorba qaşığı duru yağ  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
4 Su stəkani su ya da toyuq suyu  
Ciyərli Xərc Üçün;  
250 qr. toyuq ciyəri  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
4 Şorba qaşığı duru yağ  
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

- # Əvvəlcə yarma plovu hazırlanar. Qazana 7 şorba qaşığı duru yağ qoyular, istilənincə yarım dairə şəklində doğranmış soğan əlavə olunar.
- # Soğan şəklini itirənə qədər qovrular, üzərinə yuyunmuş, süzölmüş yarma və duz əlavə edilər, 2 - 3 dəqiqə qovrular.
- # Yarmaya 4 su stəkani su ya da tavuksuyu qoyular, qazanın qapağı bağlanılar, orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Plov dinlənərkən, ciyərlı xərc hazırlanar. Başqa kiçik bir qazana 4 şorba qaşığı duru yağ qoyular, istilənincə incə qıyılmış kiçik quru soğan əlavə olunar, yumşalana qədər qovrular.
- # Üzərinə fındıq böyüklüyündə doğranmış toyuq ciyəri qatılar, qapaqsız olaraq 15 - 20 dəqiqə bişirilər, duz əlavə olunar, atəşdən alınar.
- # Xidmət ediləcəyi zaman, kasa isladılar, ciyərlı xərcin təxminən altıda biri kasanın alt qisiminə basdıraraq yerləşdirilər. Kasanın boş qalan digər qisiminə yarma plovu batıraraq qoyular, düz qaba tərs çevrilər.
- # İsti ya da ılıq olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Ciyərli yarma plovu Hakkari'nin sevilən ləzzətlərindəndir.