



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

## Quru Paxlalı Yarma Plovu

Kuru Baklalı Bulgur Pilavı



1,5 Su stəkani quru paxla  
2 Su stəkani yarma  
2 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Şorba qaşığı bibər sousu  
1,5 Çay stəkani duru yağ  
5,5 Şu stəkani su  
2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Qazana duru yağ qoyular, üzərinə yemelik doğranmış quru soğan əlavə olunur. Soğan sununu buraxana qədər qovrulur.
- # Soğana bibər sousu və yuyunmuş quru paxla əlavə olunur, qarışdırılır. Üzərinə 3 su stəkani isti su əlavə edilir.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq orta atəşdə yarım saat bişirilər, bu vaxt yarma yuyunur suyu süzülər.
- # Qazanın qapağı açılar, əgər paxlalar yumşalmışsa yuyunmuş yarma, duz və 2,5 su stəkani su əlavə olunur.
- # 15 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınır, dinlənməyə buraxılır.
- # İliq ya da isti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu plov Türkiyənin Antakya bölgəsində sıxılıqla hazırlanır.