



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

Lolazlı Plov

Lolazlı Pilav



1 Su stəkani plovluq yarma
250 qr. bürülce
Yarım şorba qaşığı pomidor sousu
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Ədəd orta boy quru soğan
6 Şorba qaşığı günebaxan yağı
2 Su stəkani su

- # Bürülce ayırd ediyər, yuyunur, 2 barmaq enində doğranar, bir qazana köçürülər, üzərinə 2 su stəkani su qoyular, qapaqlı olaraq 15 dəqiqə qaynadılar.
- # Qaynatma sununu tökmədən üzərinə yuyunmuş yarma, sous və yarım şirin qaşığı duz əlavə olunar, orta batıq atəş arası, qapaqlı olaraq 15 dəqiqə bişirilər.
- # Bu vaxt başqa bir tavaya ayçiçək yağı qoyular, istilənincə incə doğranmış quru soğan və yarım şirin qaşığı duz əlavə olunar. Soğan həcmi kiçilənə qədər qovrulur.
- # Bişən lolazlı plovun üzərinə qovrulan soğan əlavə olunar, diqqətləcə qarışdırılır.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq, üzərinə kağız bağlamadan 15 - 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Lolazlı plov, Qaziantəp bölgəsinə aid bir tərifdir. Bölgədə bürülceyə lolaz adı verilər.