



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

## Kırdo

Kırdo



2 Su stəkani plovluq yarma  
1 Ədəd iri quru soğan  
250 qr. qıyma  
2 Su stəkani qatıq  
2 Su stəkani su  
8 Şorba qaşığı günəbaxan yağı  
1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Qazana günəbaxan yağı qoyular, istiləncə incə qiyılmış quru soğan, yarım şirin qaşığı duz qatılar, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə qıyma əlavə olunur, sununu salıb çəkənə qədər qovrulur. Daha sonra yuyunmuş yarma əlavə edilir, bir neçə dəqiqə qovrulur, atəşdən alınır, 10 dəqiqə soyudular.
- # Bu vaxt qatıq, su və yarım şirin qaşığı duz ilə ayran hazırlanır. Soyuyan yarmalı qarışığa ayran əlavə olunur, qarışdırılır, orta - batıq atəş arası ocağa yerləşdirilir.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, 17 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınır, 15 dəqiqə qədər qazanın qapağı açılmadan dinlən/istirahət etdirilər.
- # Daha sonra qarışdırılır, arzuya görə üzərinə hirsəndirilmiş kərəyağı gəzdirilər. İsti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Kırdo, Erzincan'ın sevilən plovlarındanır. Bölgədə Kırdoya qıyma yerinə qovurma qoyular.