# Kırdo

Kırdo

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

# Qazana günəbaxan yağı qoyular, istilənincə incə qıyılmış quru soğan, yarım şirin qaşığı duz qatılar, şəffaflaşana qədər qovrular.
# Üzərinə qıyma əlavə olunar, sununu salıb çəkənə qədər qovrular. Daha sonra yuyunmuş yarma əlavə edilər, bir neçə dəqiqə qovrular, atəşdən alınar, 10 dəqiqə soyudular.
# Bu vaxt qatıq, su və yarım şirin qaşığı duz ilə ayran hazırlanar. Soyuyan yarmalı qarışığa ayran əlavə olunar, qarışdırılar, orta - batıq atəş arası ocağa yerləşdirilər.
# Qazanın qapağı bağlanılar, 17 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınar, 15 dəqiqə qədər qazanın qapağı açılmadan dinlən/istirahət etdirilər.
# Daha sonra qarışdırılar, arzuya görə üzərinə hirsləndirilmiş kərəyağı gəzdirilər. İsti olaraq xidmət edilər.

Not: Kirdo, Erzincan'ın sevilən plovlarındandır. Bölgədə Kırdoya qıyma yerinə qovurma qoyular.