



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

Firikli Plov

Firikli Pilav



1 Su stəkani firik
1 Su stəkani plovluq yarma
1 Su stəkani noxud
250 qr. dana quşbaşı
1,5 Çay stəkani zeytunyağı
1 Şorba qaşığı pomidor sousu
Yarım şorba qaşığı bibər sousu
1 Şirin qaşığı qara bibər
1,5 Şirin qaşığı duz
3,5 su stəkani ət suyu

- # İlk əməliyyat olaraq noxud, bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, təmiz suya isladılar. sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə qaynadılar.
- # Quşbaşı edə üzərini bir barmaq keçəcək qədər su əlavə olunur, fitli qazanda ya da qazanda qaynadılar.
- # Qaynadılan ət süzğəcə çıxarılır. Əldə edilən ət sununa 3,5 su stəkani olacaq qədər su əlavə olunur, bir qazana köçürülərək qaynadılar.
- # Üzərinə pomidor sousu, bibər sousu, duz, qara bibər, qaynadılmış suyu süzölmüş noxud, yuyunmuş firik və yarma əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
- # Bu vaxt qaynadılan ət zeytunyağında rəngi qıpqırmızı olana qədər qızardılar.
- # ət bişmə müddəti tamamlanan plova atəşdəyken qatılar, qarışdırılır. 2 - 3 dəqiqə daha bişirilər. 15 - 20 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Firik, Qaziantəp bölgəsinə aid bir növ yarmadır. Firik tapıla bilməzsə plov yalnız yarma istifadə edilərək də bişirilə bilər.