



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

Molhatalı As

Molhatalı Aş



- 1 Su stəkani yarma
- 1 Su stəkani qırmızı mərcimək
- 1 Ədəd iri quru soğan
- 1 Şiriniyyat qaşığı bibər sousu
- 1 Şiriniyyat qaşığı pomidor sousu
- 11 Çorba qaşığı duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 3,5 Su stəkani su

- # Qırmızı mərcimək soyuq suda yuyunur, süzülər, bir qazana köçürülər. Üzərinə 2 su stəkani su, yarım şirin qaşığı qırmızı marka bibər və 3 şorba qaşığı duru yağ əlavə olunur.
- # Qazan batıq qızdırmalı ocağa yerləşdirilər. Mərciməklər şəkillərini itirənə qədər arada bir qarışdıraraq bişirilər.
- # Üzərinə yuyunmuş yarma, pomidor sousu, bibər sousu, yarım şirin qaşığı marka bibər, duz və 1,5 su stəkani isti su əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
- # Bu vaxt incə doğranmış quru soğan və 8 şorba qaşığı duru yağ orta atəşdə qovrulur.
- # Bişən plovun üzərinə qovrulmuş soğanın yarısı qatılır, qarışdırılır, 10 dəqiqə qədər dinləndirilər.
- # Qalan qovrulmuş soğan, xidmət əsnasında plovun üzərinə qoyulur.

Not: Molhatalı aş, Qaziantəp bölgəsində hazırlanan bir plovdur.