Molhatalı As

Molhatalı Aş

1 Su stəkanı yarma
1 Su stəkanı 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 stəkanı su

Qırmızı mərcimək soyuq suda yuyunar, süzülər, bir qazana köçürülər. Üzərinə 2 su stəkanı su, yarım şirin qaşığı qırmızı marka bibər və 3 şorba qaşığı duru yağ əlavə olunar.
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 stəkanı isti su əlavə olunar. Qazanın qapağı bağlanılar, batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
Bu vaxt incə doğranmış quru soğan və 8 şorba qaşığı duru yağ orta atəşdə qovrular.
Bişən plovun üzərinə qovrulan soğanın yarısı qatılar, qarışdırılar, 10 dəqiqə qədər dinləndirilər.
Qalan qovrulmuş soğan, xidmət əsnasında plovun üzərinə qoyular.

Not: Molhatalı aş, Qaziantəp bölgəsində hazırlanan bir plovdur.