



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

Sosiskalı Plov

Sosisli Pilav



1,5 Su stəkanı düyü
4 Ədəd sosiska
Yarım çorba qaşığı pomidor sousu
5 Ədəd təzə soğan
8 Şorba qaşığı duru yağ
3 Su stəkanı su ya da ət suyu
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Düyü, duzlu isti bol suda yarım saat gözlədilər. Sosiskalar incə doğranar, təzə soğanın ağı və yaşılı ayrı-ayrı incə qıyılar.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən təzə soğanın ağ qisimi əlavə olunar, yumşalana qədər qovrulur.
- # Daha sonra sous və sosiska əlavə edilər. Sosiskalar qabarana qədər qovrulur.
- # Üzərinə suda gözləmiş, bir neçə dəfə yuyunmuş düyü qatılar. Sosiskaların şəkli pozulmadan 3 - 4 dəqiqə qovrulur.
- # Qarışığa incə qıyılmış təzə soğanın yaşıl qisimi, duz və qara bibər qatılar, qarışdırılar, su ya da ət suyu əlavə edilər.
- # Qazanın qapağı bağlanılar. Əvvəl orta, sonra batıq atəşdə 20 - 22 dəqiqə bişirilər.
- # Qazan ilə qapaq arasına təmiz bir bez ya da kağız dəsmal yerləşdirilər, yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda düyülər qırılmadan qarışdırılar, yüngül isladılmış kasaya bir az basdıraraq qoyular, xidmət qabına tərs çevrilər.
- # Cəferi ya da şüyüd ilə bəzənərək süfrəyə gətirilər.

Not: Bu plov sosiska yerinə incə kəsilmiş 12 dilim kolbasa ilə də hazırlana bilər