



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

Ulduz Plovu

Yıldız Pilavı



- 2 Su stəkani düyü
- 1,5 Çay stəkani günəbaxan yağı
- 3 Ədəd yer kökü
- 1 Su stəkani konserv göy noxud
- 3 Parça toyuq fileto
- 3 Su stəkani toyuq suyu
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq toyuq qaynadılar, düyü duzlu ilıq suda 1 saat gözlədilər. Göy noxud və iri rəndələnmiş kök qarışdırılır.
- # Düz əsaslı qazana yağın bir qisimi qoyular, yayılar. Qaynadılan toyuq parçaları üfqi olaraq kəsilər, qazanın döşəməsinə ulduz şəklində düzülər.
- # Göy noxud kök qarışığı toyuq edinin üzərinə və boşluqlara yerləşdirilər, yağın bir qisimi və duzun yarısı qoyular.
- # Üzərinə isladılmış, bol suda yuyunmuş düyü, yüngül basdıraraq yerləşdirilər.
- # Düyülərə qalan duru yağ, duz və düyüləri sıyrımadan toyuq suyu əlavə olunar, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Plov əvvəl orta atəşdə 5 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 17 dəqiqə olmaq üzrə 22 dəqiqə bişirilər. Qapaqla qazan arasına əmici bir kağız qoyular, 1 saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda qazan içindəki plova qaşığıla yüngülcə basdırılır. Düz xidmət qabına tərs çevrilər.

Not: Ulduz plovuna arzu edilsə qovrulmuş, quru soğan əlavə oluna bilər.