Toyuqlu Şəhəriyə Plovu

Tavuklu Şehriye Pilavı



2 Su stəkanı arpa şəhəriyə
250 qr. Quşbaşı toyuq əti
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
1 Şiriniyyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
1,5 Şirin qaşığı duz
3 Su stəkanı su ya toyuq suyu
Yarım şiriniyyat qaşığı toz şəkər

Qazanda olan qızğın maye yağa toyuq əti atılar, çəhrayı rəng sahəyə qədər qovrular.
Üzərinə kimyon, qırmızı marka bibər, qara bibər, toz şəkər və duz atılar, kimyonun rəngi çıxana qədər qarışdırılar.
Daha sonra arpa şəhəriyə əlavə edilər, bir neçə dəqiqə qovrular. Üzərinə soyuq toyuq suyu ya da su tökülər, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra qarışdırılar, qazanın qapağı bağlanılar, atəş batıq nizama gətirilər.
Plov 10 dəqiqə daha bişirilər, son dəfə qarışdırılar, təkrar qapağı bağlanılar, atəşdən alınar.
Dinləndirmədən isti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Toyuqlu şəhəriyə plovuna istəyə görə koru, toz zəncəfil kimi ədviyyatlar da əlavə oluna bilər.