



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

Toyuqlu Qır Plovu

Tavuklu Kır Pilavı



- 1 Ədəd kiçik toyuq
- 2 Su stəkanı düyü
- 2 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
- Yarım şorba qaşığı kərəyağı
- 1 Su stəkanı pomidor rəndəsi
- 2 Su stəkanı toyuq suyu
- Yarım şirin qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Bütün toyuq kiçik parçalara bölünər. Qazana ya da fitli qazana alınar, üzərini örtəcək qədər su və az duz əlavə olunar, yumşalana qədər bişirilər.
- # Bu vaxt ayırd edilmiş düyü, içinə bir neçə damla limon suyu və az duz olan ılıq suya isladılar, 45 dəqiqə gözlədilər.
- # Qaynadılan toyuq süzgəcə çıxardılar. İsladılan düyü nişastasız gedənə qədər soyuq suda yuyunur.
- # Qazana günəbaxan yağı və kərəyağı qoyular, üzərinə çox incə qiyılmış quru soğan və duz əlavə olunar. Soğan sununu çəkib, kiçilənə qədər qovrulur.
- # Soğana rəndə pomidor və qara bibər əlavə olunar. Pomidor qaynama nöqtəsinə gələnə qədər bişirilər.
- # Üzərinə qaynadılmış, suyu süzülmüş toyuq yerləşdirilər. Qarışdırmadan, qazanın qapağı bağlı olaraq 5 dəqiqə bişirilər.
- # Daha sonra düyü düz bir şəkildə toyuq parçalarının üzərinə yayılır. İsti toyuq suyu verilər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, əvvəl orta atəşdə 5 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzrə, 20 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız qoyular.
- # Plov yarım saat demləndikdən sonra düyülər əzmeden qarışdırılır, xidmətə təqdim edilir.

Not: Toyuğun hər bir parçasının ehtiva etdiyi dəyişik ləzzətdən ötürü, toyuqlu qır plovu üçün xüsusilə bütün toyuq istifadə edilməsi tövsiyə edilir.