



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

Vəzir Plovu

Vezir Pilavı



2 Su stəkanı düyü
6 Şorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
4 Su stəkanı ət suyu
Üzəri Üçün;
250 qr. dana quşbaşı
1 Ədəd quru soğan
1 Su stəkanı göy noxud konservi
1 Ədəd çarliston bibəri
1 orba qaşığı pomidor sousu
3 Çorba qaşığı duru yağ
1 Tutam duz

- # İlk əməliyyat olaraq ətənin üzərinə 4 su stəkanı soyuq su qoyular. Qazanda ya da fitli qazanda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Daha sonra qaynadılan ət bir süzgeçə boşaldılar, ət suyu süzülür. Əldə edilən ət suyu əskiksə su əlavə edilir, 4 su stəkanına tamamlanar.
- # İliq suda gözləndikdən, bol soyuq suda yuyunan düyünün suyu yaxşıca süzülür.
- # Qazana duru yağ qoyular. İstilənincə yuyunmuş düyü əlavə olunar, orta atəşdə 5-6 dəqiqə qovrulur. Üzərinə duz və 4 su stəkanı ət suyu əlavə olunar, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Plov əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına dəsma kağız yerləşdirilər.
- # Plov dəmlənərkən üst qisim hazırlanar; qazana 3 şorba qaşığı duru yağ qoyular. Yağ qızın tərəfindən incə doğranmış quru soğan atılar, qaralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə incə qiyılmış çarliston bibəri və qaynadılmış ət əlavə olunar, bir neçə dəqiqə qovrulur. Sous, duz və ən son göy noxud qatılar. Qazanın qapağı bağlanılır, 10 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınar.
- # Dəmlənən plov diqqətli bir şəkildə qarışdırıldıqdan sonra xidmət qabına qoyular. Üzərinə ətli qarışıq yerləşdirilər. İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Vəzir plovu təzə göy noxud ilə hazırlanacaqsa edə əlavə etmədən əvvəl 15-20 dəqiqə qaynadılmalıdır.