Çoban Plovu

Çoban Pilavı

2 Su stəkanı düyü
250 qr. quzu quşbaşı
1 Ədəd pomidor
1 Ədəd çarliston bibəri
1 Ədəd orta boy quru soğan
3 Ədəd təzə soğan
1 Su stəkanı noxud
4 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
1 Çorba qaşığı kərəyağı
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
2,5 Su stəkanı su

Noxud, bir axşam əvvəldən ayırd ediyər, yuyunar, təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni su ilə yumşalana qədər qaynadılar.
Düyü içində bir neçə damla limon suyu və bir az duz olan ilıq suya bir saat isladılar.
Bu vaxt quru soğan çox incə doğranar, günəbaxan yağında saralana qədər qovrular. Üzərinə quşbaşından bir az daha kiçik doğranmış ət qatılar. Sürətli atəşdə ət, sununu salıb çəkənə qədər bişirilər.
Üzərinə qabığı soyulmuş küp küp doğranmış pomidor və toxumları çıxarılmış, incə doğranmış bibər əlavə olunar, bir neçə dəfə qarışdırılar.
Daha sonra 2,5 su stəkanı isti su qatılar. Qazanın qapağı bağlı olaraq 20 dəqiqə bişirilər.
Müddət sonunda ətli qarışığa kərəyağı, qaynadılmış noxud, incə qıyılmış təzə soğan, qara bibər, duz və ilıq suda gözlədildikdən sonra bol soyuq suda yuyunmuş, süzülmüş düyü əlavə olunar.
Qazanın qapağı bağlanılar, batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal yerləşdirilər, 20 - 30 dəqiqə dinləndirilər.
Plov, düyülər zədələnilməyəcək şəkildə qarışdırılar. İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Çoban plovu istehsalında kərəyağı soğanı qovurma mərhələsində yanacağı üçün istifadə edilməsi tövsiyə edilməz. Xüsusi dadının plova keçməsi üçün daha sonra əlavə olunar.