



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

Enzade Plovu

Enzade Pilavı



2,5 Su stəkani düyü
Yarıq kq. yağsız dana quşbaşı
1 Su stəkani pomidor rəndəsi
1 Çorba qaşığı kərəyağı
5 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz
2,5 Su stəkani su

- # Qazana kərəyağı və günəbaxan yağı qoyular. Yağlayar istilənib qarışın tərəfindən quşbaşı ət əlavə olunar.
- # Əvvəl sürətli atəşdə ətler 10 dəqiqə qovrulur, sonra batıq atəşdə qazanın qapağı bağlı olaraq 30 dəqiqə daha bişirilər.
- # Bu vaxt düyü ilıq, duzlu, limonlu suya isladılar, ən az yarım saat gözlədilər.
- # Müddət sonunda bişən edə pomidor rəndəsi, 1 şirin qaşığı duz, qara bibər qatılar, 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Qazanın dib qisimində olan pomidorlu ət qaşığının tərsiylə düzəldilər. Üzərinə suda gözlədilmiş, yuyunmuş düyü ətlerin şəklini pozmadan yerləşdirilər.
- # Düyünün üzərinə qalan 1 şirin qaşığı duz səpilər, 2,5 su stəkani isti su qoyular, qazanın qapağı bağlanılar.
- # Plov orta - batıq atəş arası 17 - 20 dəqiqə bişirilər. Atəşdən alınar, qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız qoyular, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda şəklini pozmadan xidmət qabına tərs çevrilər.

Not: Enzade plovu istehsalında düz əsaslı qazan istifadə edilməlidir.