



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

Basdırmalı Plov

Pastırmalı Pilav



2 Su stəkani düyü
15 dilim basdırma
15 ədəd göbələk
2 Orta boy quru soğan
4 Dış sarımsaq
1 Çorba qaşığı kərəyağı
8 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı şiriniyyat toz bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkani su ya da ət suyu

Düyü ilıq, duzlu suda yarım saat gözlədilər. Bu vaxt basdırmalı xərc hazırlanar.

Soğan çox incə doğranar, 4 şorba qaşığı günəbaxan yağında saralana qədər qovrulur. Üzərinə yarım santimetr qalınlığında doğranmış göbələk və bütün sarımsaqlar əlavə olunur. Göbələk sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilər.

Daha sonra üzərinə çemeni alınmış, incə doğranmış basdırma, yarım şiriniyyat qaşığı duz və qırmızı toz bibər əlavə olunur. Qapaqlı olaraq 5 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınar.

Suda isladılan düyü, bol soyuq suda yuyunur, süzgəcə çıxarılır.

Başqa bir qazana 1 şorba qaşığı kərəyağı və 4 şorba qaşığı günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə əriyib qarışın tərəfindən düyü əlavə olunur.

Düyü şəffaflaşana qədər qovrulur, duz və ət suyu əlavə edilir. Qazanın qapağı bağlanılır. Orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər.

Qazanın ağızına əmici bir bez ya da kağız dəsmal yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər.

Müddət sonunda plov və basdırmalı xərc, düyülər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır.

Plov, isladılmış bir kasaya yüngül basdıraraq yerləşdirilər, düz xidmət qabına tərs çevrilər, xidmətə təqdim edilir.

Not: Basdırmalı plova əlavə olunan dış sarımsaqların bir neçə yerinə cızıq atılsa, sarımsağın xüsusi qoxusu plova keçər və narahat edici bir dadı olmaz