



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

Sultan Rəşad Plovu

Sultan Rəşad Pilavı



2 Su stəkanı düyü
1,5 Çay stəkanı duru yağ
3 Su stəkanı ət suyu ya da su
1 Şiriniyyət qaşığı duz
Küftəsi Üçün;
300 qr. qıyma
1 Ədəd kiçik quru soğan
1 Dilim qalın bayat çörək içi
1 Tutam duz
1 Tutam qara bibər
4 Çorba qaşığı duru yağ
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1,5 Çay stəkanı su

Düyü ayırd ediyər, ilıq, duzlu, limonlu suda yarım saat gözlədilər. Müddət sonunda bir neçə dəfə soyuq suyla yuyunur, süzgəcə çıxarılır.

Qazana 1,5 çay stəkanı duru yağ qoyular, istiləninçə, suyu süzölmüş düyü və duz atılar. Orta atəşdə davamlı qarışdıraraq 5 dəqiqə qəder qovrular.

Üzərinə 3 su stəkanı ət/ət suyu ya da su əlavə olunur. Əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər. Qapaqla qazan arasına kağız dəsmal yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər.

Bu vaxt plovun küftəsi hazırlanır; bayat çörəyin üzərinə soğan rəndələnir, bir az qarışdırılır. Üzərinə qıyma, duz və qara bibər qatılır, yoğrulur. Misket şəklində küftələr edilir.

Geniş bir tavaya 4 şorba qaşığı duru yağ qoyular, istiləninçə küftələr atılar. Tavayı yelləyərək küftələr bişirilər. Üzərinə 1,5 çay stəkanı ilıq suda qarışdırılmış sous gəzdirilər. Qapaqlı olaraq 15 dəqiqə batıq atəşdə bişirilər.

Dinlənen plov, düyülər qırılmayacaq şəkildə qarışdırılır. Altı geniş, isladılmış kasaya yüngül basdıraraq yerləşdirilər, düz xidmət qabına tərs çevrilər.

Plovun üzərinə hazırlanan küftədən yerləşdirilər, xidmətə təqdim edilir.

Not: Sultan Rəşad Plovunun küftəsinə, mövsümünə görə sous yerinə pomidor da qoyula bilər.