



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

## Akasiya Plovu

Akasya Pilavı



2 Su stəkani düyü  
250 qr. dana quşbaşı  
15 Ədəd nişangah soğan  
1 Su stəkani təzə göy noxud  
1 Ədəd orta boy kök  
1 Ədəd orta boy pomidor  
2 Çorba qaşığı kərəyağı  
2 Çorba qaşığı duru yağ  
3 Su stəkani ət suyu  
7 - 8 budaq şüyüd  
1 Şirinyyət qaşığı duz

- # Quşbaşı ətini üzərini bağlayacaq qədər su qoyular, qazanda ya da fitli qazanda qaynadılar. Bişdikdən sonra ət daha kiçik parçalara ayrılır.
- # Təzə göy noxud ayırd ediyər, içində yarım çay qaşığı karbonat və yarım çay qaşığı duz olan az suda bişirilər.
- # Düyü ayırd ediyər, duzlu ilıq suda yarım saat gözlədilər. Daha sonra bol soyuq suda yuyunur.
- # Qazana kərəyağı və duru yağ qoyular, istilənincə soyulmuş nişangah soğanları əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə rəndənin iri kənarı ilə rəndələnmiş kök qatılar, yumşalana qədər bişirilər.
- # Daha sonra küp küp doğranmış pomidor, qaynadılmış göy noxud və ət qatılar, 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Vəsaitin üzərinə 3 su stəkani ət suyu və duz əlavə edilir. ət suyu qaynayınca düyü qatılar, qarışdırılır, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Plov əvvəl orta atəşdə 2 dəqiqə sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzəri 17 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız yerləşdirilər, 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda plova incə qıyılmış şüyüd əlavə olunur, əzmədən qarışdırılır.
- # Arzu edilən sunumda süfrəyə gətirilər.

**Not:** qaynadılan təzə göy noxuda əlavə olunan karbonat göy noxudun rəngini yaşıl və canlı qalmasını təmin edər.