



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

Qarğadəlili Plov

Mısırlı Pilav



1,5 Su stəkanı düyü
1 Su stəkanı konserv misir
1 Ədəd orta boy pomidor
1 Ədəd orta boy dolma bibəri
2 Ədəd təzə soğan
6 Çorba qaşığı zeytunyağı
1,5 Şiriniyyət qaşığı duz
2,5 Su stəkanı su

- # Təzə soğan və dolma bibəri incə incə doğranar. Pomidorun qabığı soyular, nərd zarə şəklində doğranar.
- # Qazana zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə soğan və dolma bibəri birlikdə atılar. Soğanın qoxusu çıxana qədər qovrulur.
- # Üzərinə pomidor və duz əlavə olunur, qapağı bağlanılır, 5 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Qarışığa 2,5 su stəkanı su əlavə edilir, qaynadılır.
- # Bu vaxt düyü ayırd ediyər, bir neçə dəfə yuyunur və suda gözlətmədən bir süzgəcə çıxarılır, yaxşıca suyu süzülər.
- # Qaynayan qarışığa düyü qatılır, qazanın qapağı bağlanılır. Çox batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
- # Müddət sonunda atəşdən alınır, qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız qoyular, yarım saat dinləndirilər.
- # Dinlənən plova suyu süzülmüş misir konservi qatılır, düyülər əzilmədən qarışdırılır.
- # Qarğadəlili plov soyuducuna qoyular, ən az 1 saat soyudular və soyuq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Qarğadəliliplov istehsalında konserv yerinə dondurulmuş misir də istifadə edilə bilər, ancaq dondurulmuş misiri əlavə etmədən əvvəl bir az qaynatmaq lazımdır.