



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

## Göbələkli Plov

Mantarlı Pilav



2 Su stəkani düyü  
4 Ədəd toyuq ciyəri  
Yarım su stəkani duru yağ  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
3 Su stəkani su  
Üzəri Üçün;  
15 Ədədt orta boy göbələk  
1 Çorba qaşığı şam fıstığı  
2 Ədəd iti bibər  
2 Şorba qaşığı duru yağ  
Yarım şirin qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq ayırd edilmiş düyü duzlu, bol isti suda yarım saat gözlədilər, bir neçə dəfə soyuq sudan keçirilər, süzülər.
- # Qazana duru yağ qoyular, qızın tərəfindən quşbaşı şəklində doğranmış toyuq ciyəri qatılar, sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular.
- # Üzərinə düyü və duz əlavə edilər, 4 - 5 dəqiqə qovrulduqdan sonra, 3 su stəkani su əlavə olunar, qapağı bağlanılar.
- # Orta - batıq atəş arasında 20 dəqiqə qədər bişirilər. Üzərinə təmiz bir kağız dəsmal örtülər, yarım saat dinləndirilər.
- # Başqa bir qazana 2 şorba qaşığı duru yağ qoyular, istilənincə şam fıstığı əlavə olunar, qaralana qədər qovrular.
- # Daha sonra 2 dəqiqə ara ilə əvvəl incə doğranmış iti bibər, ardından göbələk əlavə edilər. Göbələk sulanana qədər bişirilər.
- # Xidmət ediləcəyi zaman, orta böyüklükdə bir kasa yüngül isladılar. Əvvəl göbələkli qarışıqın altıda biri bir az basdıraraq qoyular, sonra ciyərlı plovun yenə altıda biri yerləşdirilər, düz xidmət qabına tərs çevrilər.
- # Arzu edilən şəkildə bəzənər, süfrəyə gətirilər.

**Not:** Göbələkli plov üçün, toyuq ciyəri yerinə 250 qr. quzu ciyəri istifadə edilə bilər.