



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

Pırasalı Plov

Pırasalı Pilav



2 Su stəkani düyü
2 Ədəd orta boy pırasa
100 qr. qıyma
1 Çay stəkani duru yağ
3 Su stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Düyü ayırd ediyər, bol isti, duzlu suya isladılar. Ən az yarım saat gözlədilər.
- # Qazana yağ qoyular, qızın tərəfindən qıyma qatılar, sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular.
- # Üzərinə pırasanın olduqca incə qıyılmış yaşıl və ağ qisimləri birlikdə qatılar. pırasalar quru bir görünüş sahəyə qədər qovrular. (Təxminən 20 dəqiqə)
- # Daha sonra suda gözləmiş bir neçə dəfə yuyunmuş, suyu yaxşıca süzölmüş düyü əlavə edilər.
- # Bütün vəsaitlər, orta atəşdə 5 dəqiqə daha qovrulduqdan sonra, duz, qara bibər və isti su qatılar, qazanın qapağı bağlanılır.
- # Plov əvvəl orta atəşdə 5 dəqiqə daha sonra batıq atəşdə 15 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər.
- # Plov ocaqdan alınar, üzərinə kağız dəsma bağlanılır, ən az yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # İsladılmış kasaya yüngül basdıraraq yerləşdirilər, xidmət qabına tərs çevrilər.

Not: Pırasalı plov, Qaradəniz bölgəsinə xas bir tərifi.