



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

Sobada Badımcanlı Plov

Fırında Patlıcanlı Pilav



2 Su stəkani düyü
250 qr. Dana quşbaşı
2 Ədəd orta boy badımcan
1 Ədəd orta boy quru soğan
10 Şorba qaşığı duru yağ
1,5 Su stəkani pomidor rəndəsi
1,5 Su stəkani ət suyu
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Düyü ilıq suya isladılar, yarım saat sonra bol soyuq sudan keçirilər. Badımcanın qabıqlarının bütünü soyular, yarım saat duzlu suda gözlədilər, suyu süzülər, quşbaşı böyüklüyündə doğranar, qızgın yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxardılar.
- # Qazana maye yağ qoyular, qızın tərəfindən incə yeməli doğranmış quru soğan atılar, kiçilənə qədər qovrular.
- # Daha sonra quşbaşı ət/ət qatılar, sununu salıb çəkənə qədər bişirdikdən sonra düyü əlavə edilər. Düyü sərtləşənə qədər qovrular.
- # Qarışıq orta böyüklükdə istiliyə dayanıqlı bir soba nimçəsinə yerləşdirilər. Çuxur bir qabın içində rəndə pomidor, ət suyu, qara bibər və duz qarışdırılır, düyülü qarışığa tökülər.
- # Soba qabının ağızı alüminium folyo ya da yağlı kağızla möhkəmcə bağlanılır. Əvvəldən isidilmiş 210 dərəcə sobaya verilər.
- # Təxminən yarım saat sonra sobadan çıxarılar, bişib bişmədiyini nəzarət edilər. Bişmədisə 5 - 10 dəqiqə daha sobaya verilə bilər.
- # Plovun üzərindəki alüminium folyo yarım saat sonra açılır, diqqətləcə qarışdırılır, xidmət qabına köçürülər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Sobada badımcanlı plova istəyə görə 1 su stəkani misir konservi əlavə oluna bilər