Sobada Badımcanlı Plov

Fırında Patlıcanlı Pilav

2 Su stəkanı düyü
250 qr. Dana quşbaşı
2 Ədədorta boy badımcan
1 Ədəd orta boy quru soğan
10 Şorba qaşığı duru yağ
1,5 Su stəkanı pomidor rəndəsi
1,5 Su stəkanı 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, qızğın yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxardılar.
Qazana maye yağ qoyular, qızın tərəfindən incə yeməli doğranmış quru soğan atılar, kiçilənə qədər qovrular.
Daha sonra quşbaşı et/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 qarışdırılar, düyülü qarışığa tökülər.
Soba qabının ağızı alüminium folyo ya da yağlı kağızla möhkəmcə bağlanılar. Əvvəldən isidilmiş 210 dərəcə sobaya verilər.
Təxminən yarım saat sonra sobadan çıxarılar, bişib bişmədiyi nəzarət edilər. Bişmədisə 5 - 10 dəqiqə daha sobaya verilə bilər.
Plovun üzərindəki alüminium folyo yarım saat sonra açılar, diqqətlicə qarışdırılar, xidmət qabına köçürülər.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

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