



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

## Zeytunyağı Börülcəli Plov

Zeytunyağı Börülcəli Pilav



1,5 Su stəkani düyü  
250 qr. börülce  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
2 Diş sarımsaq  
5 Çorba qaşığı zeytunyağı  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
2,5 - 3 Su stəkani su

- # Börülcələr ayırd ediyər, yuyunur, 1,5 - 2 barmaq enində doğranar, bir qazana köçürülər, üzərini örtəcək qədər su qoyular. Orta atəşdə, qapaqlı olaraq börülcələr yumşalana qədər qaynadılar.
- # Daha sonra qaynadılmış börülcələr süzgəcə çıxardılar, suyu plovda istifadə edilmək üzrə ayrılar.
- # Qazana zeytunyağı və çox incə qıyılmış quru soğan qoyular, orta atəşdə soğan sanki quru bir hal sahəyə qədər yandırmadan qovrular.
- # Üzərinə suda gözləndilmədən bol suda yuyunmuş düyü və incə qıyılmış sarımsaq əlavə olunur. Bütün vəsaitlər təxminən 5 dəqiqə qovrular.
- # Üzərinə suyu süzölmüş börülcələr atılar, bir neçə dəqiqə daha qovrular.
- # Daha sonra duz və 2,5 - 3 su stəkani börülcenin qaynatma suyu qatılar. (Qaynatma suyu az gəliрсə su ilə tamamlanar.)
- # Plov orta - batıq atəş arası 20 dəqiqə bişirilər. Üzərinə kağız dəsmal bağlanılar. Bir saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq süfrəyə getirilər.

**Not:** Zeytunyağı börülcəli plov, bir gecə soyuducunda gözləndilsə daha ləzzətli olar.