



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

Meyxoş Plov

Mayhoş Pilav



2 Su stəkanı düyü
2 Su stəkanı incə qıyılmış təzə soğan
Yarım limonun suyu
1 Ədəd pomidor
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1 Çorba qaşığı kərəyağı
5 Çorba qaşığı ay çiçək yağı
2 Şiriniyyət qaşığı duz
3,5 Su stəkanı ət suyu

- # Ön hazırlıq olaraq təzə soğanın yalnız yaşıl qisimləri 2 su stəkanı olacaq qədər incə incə qıyılır. Pomidorun qabığı soyular, zər böyüklüyündə doğranar.
- # Düyü ilıq suda gözləndikdən nişastası gedənə qədər bol suda yuyunur, suyu süzülür.
- # Qazana ay çiçək yağı və kərəyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə suyu süzölmüş düyü əlavə olunur, 5 dəqiqə qovrulur.
- # Üzərinə pomidor sousu əlavə edilir, duz qatılır, bir neçə dəfə çevrilir.
- # Sousun qoxusu gidicə, təzə soğan, pomidor və limon suyu qatılır, qarışdırılır.
- # Plova ən son ət suyu qoyular, əvvəl orta, sonra batıq atəşdə 20 - 22 dəqiqə bişirilir.
- # Müddət sonunda qazan ilə qapaq arasına kağız yerləşdirilir, yarım saat dinləndirilir.
- # Düyülər qırılmayacaq şəkildə plov qarışdırılır, xidmətə təqdim edilir.

Not: Meyxoş plova düyüs(n)ü qovurma əsnasında bir tutam zəfəran əlavə oluna bilər.