



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

Mozaika Plov

Mozaik Pilav



2 Su stəkani düyü
1 Çay stəkani arpa şəhəriyə
1 Ədəd iri kök
4 Ədəd kiçik yaşıl soğan
3 Çorba qaşığı qaynadılmış noxud
1,5 Çay stəkani ay çiçək yağı
4,5 Su stəkani su ya da ət suyu
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq kök bir neçə parçaya bölünər, kiçik bir kobud qoyular, üzərinə bir çay stəkani su əlavə olunar, orta atəşdə qapaqlı olaraq yumşalana qədər bişirilər.
- # Daha sonra yumşalan kök soyudular, tovla pərdə(n)i şəklində doğranar. Təzə soğanın yalnız yaşıl qisimləri incə incə qıyılar.
- # Qazana ay çiçək yağı qoyular, bir az istiləninçə, kök və təzə soğan qatılar. təzə soğanın rəngi dəyişənə qədər qovrular.
- # Kök və təzə soğan yağın içindən süzülərək alınar. Eyni yağa atəşi söndürmədən arpa şəhəriyə atılar, qarışdırılar.
- # Şəhriyenin rəngi sarıya dönüncə qaynadılmış noxud və az əvvəl qovrulmuş kök, təzə soğan əlavə olunar, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Qarışığa suda gözləndilmədən bol suda yuyunmuş, süzölmüş düyü əlavə edilər, orta atəşdə 2 - 3 dəqiqə qovrular.
- # Üzərinə duz, su ya da ət suyu qoyular, qapağı bağlanılar. Əvvəl orta, sonra batıq atəşdə 20 - 22 dəqiqə bişirilər.
- # Ocaq bağlandıqdan sonra qapaqla qazan arasına əmici bir kağız qoyular, ən az yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda plov əzmədən qarışdırılar, arzu edilən şəkildə xidmət qabına yerləşdirilər.

Not: Mozaika plova bir çorba qaşığı pomidor sousu da əlavə oluna bilər.