



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

Dərə Otlı Plov

Dereotlu Pilav



2 Su stəkani düyü
18-20 Ədəd göbələk
1 Dəstə şüyüd
1 Diş sarımsaq
7 Çorba qaşığı zeytunyağı
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı toz şəkər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Su stəkani su

Düyü, duzlu ilıq suya isladılar, yarım saat gözlədilər.

Bu vaxt göbələklər fırçayla ovularak yuyunur, suyu süzülər, incə incə doğranar.

Geniş bir tavaya göbələk, incə qıyılmış sarımsaq və 2 şorba qaşığı zeytunyağı qoyular. Sürətli atəşdə göbələklərin həcmi yarıya enənə qədər qovrulur.

Atəşdən alınan göbələkli qarışığa incə qıyılmış şüyüd və qara bibər əlavə olunur, qarışdırılır, soyumağa buraxılır.

Suda gözləyən düyü, soyuq suda nişastası gedənə qədər yuyunur, süzğəcə çıxardılır.

Qazana 5 şorba qaşığı zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə, suyu yaxşıca süzölmüş düyü əlavə olunur, 5 dəqiqə qədər qovrulur.

Üzərinə 3 su stəkani su, duz və toz şəkər əlavə olunur, qapağı bağlanılır.

Plov əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına əmici bir kağız ya da bez örtülər, yarım saat dinləndirilər.

Müddət sonunda plova dereotlu qarışıq əlavə olunur, düyülər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır.

İlıq ya da soyuq olaraq süfrəyə getirilər.

Not: Göbələyin məzmununda bol miqdarda su ol/tapıldığı üçün batıq atəşdə qovrulsa sulanar.