



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

Xaşxaşlı Yarma Plovu

Haşhaşlı Bulgur Pilavı



2 Su stəkani plovluq yarma
1 Su stəkani çəkilmış xaşxaş tozu
3,5 Su stəkani su
9 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Plovun bişəcəyi qazana su və duz qoyular, qaynayınca yuyunmuş, süzölmüş yarma əlavə olunar.
- # Yarma, orta atəşdə hərdən bir qarışdıraraq 15 dəqiqə bişirilər.
- # Üzərinə ay çiçək yağı və xaşxaş tozu qatılar, qarışdırılar, qapağı bağlanılar, batıq atəşdə 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Atəşdən alınan plovun qapağı açılmadan yarım saat dinləndirilər, daha sonra qarışdırılar, xidmətə təqdim edilər.

Not: Xaşxaş tozu, mavi və ağ rəng olmaq üzrə iki növdür.