



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

Paxlalı Yarma Plovu

Fasulyeli Bulgur Pilavı



25 - 30 Ədəd təzə paxla
1 Ədəd iri quru soğan
1 Ədəd qırmızı ət bibəri
1 Ədəd dolma bibəri
1 Su stəkani rəndə pomidor
1 Çay stəkani ay çiçək yağı
2,5 Su stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
2 Su stəkani plovluq yarma

- # Paxlalar yuyunur, qılçıqları alınır, bir barmaq enində doğranar. İncə doğranmış quru soğanla birlikdə bir qazana alınır, ay çiçək yağ və duz əlavə olunur.
- # Vəsait təxminən 10 dəqiqə qovrulduqdan sonra üzərinə bir çay stəkani isti su əlavə olunur. Qapaq bağlanılır, paxla yumşalana qədər bişirilər.
- # Daha sonra kiçik kvadrat şəkildə doğranmış, qırmızı və dolma bibəri əlavə edilir, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Üzərinə yuyunmuş, suyu süzölmüş yarma qatılır. 1 - 2 dəqiqə qarışdırıldıqdan sonra rəndə pomidor, qırmızı marka bibər və 2,5 su stəkani su əlavə olunur.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, 20 dəqiqə orta atəşdə bişirilər. Qapağı açılmadan 20 - 25 dəqiqə dinləndirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Bu plov paxla yerinə təzə paxla ilə də hazırlana bilər. Paxla istifadə ediləcəksə, 2 diş döyölmüş sarımsaq əlavə olunur.