



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

## Kartoflu Yarma Plovu

Patatesli Bulgur Pilavı



2 Su stəkani plovluq yarma  
3 Ədəd orta boy kartof  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
4 Ədəd təzə soğan  
1 Şorba qaşığı pomidor sousu  
Yarım su stəkani duru yağ  
1 Şirinəyyat qaşığı kimyon  
1 Şirinəyyat qaşığı duz  
3,5 Su stəkani su  
Qızartmaq Üçün;  
1 Su stəkani duru yağ

- # Kartoflar soyular, fındıq böyüklüyündə küp şəklində doğranar. Duru yağda çəhrayı rəngdə qızardılar.
- # Qazana yarım su stəkani duru yağ qoyular, qızın tərəfindən incə doğranmış quru soğan atılar, saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə sous əlavə olunur. qarışdırdıqdan sonra qızarmış kartof, incə qıyılmış təzə soğan qatılar, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Yarma yuyunur, suyu süzülər, kartoflu qarışıq əlavə edilər. 2 - 3 dəqiqə daha qovurduqdan sonra kimyon, duz və su qatılar.
- # Qazanın qapağı bağlanılar, orta atəşdə 15 - 20 dəqiqə bişirilər. Atəşdən alındıqdan sonra 15 dəqiqə dinləndirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Kartof qızardılmadan, çiy olaraq istifadə edilsə bişmə müddəti dəyişər və kartof şəklini itirər.