



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

## Köklü Yarma Plovu

Havuçlu Bulgur Pilavı



2 Su stəkani plovluq yarma  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
2 Ədəd orta boy kök  
1 Su stəkani quru paxla  
1 Çorba qaşığı sous  
1,5 Çay stəkani duru yağ  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
3,5 Su stəkani su

- # Quru paxla axşamdan təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni suyla yumşalana qədər qaynadılar.
- # Bu vaxt soğan incə qıyılar, kök kibrit zibili şəklində doğranar.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə soğan qatılar. Soğan qaralana qədər qovrulur. Kök əlavə olunur, yumşalana qədər bişirilər.
- # Daha sonra sous və duz əlavə edilər, bir neçə dəfə çevrilər. Qaynadılmış, suyu süzölmüş quru paxla qatılar.
- # Ən son yuyunmuş yarma, 3,5 su stəkani su qatılar, qarışdırılır. Qazanın qapağı bağlanılır, orta - batıq atəş arası 20 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınar.
- # Qapağı açılmadan 15 - 20 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər, qarışdırılır, süfrəyə gətirilər.

**Not:** Bu plovu hazırlayarkən kök sununu buraxacağından rəndələnməsi tövsiyə edilməz.