



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

## Meyxana Plovu

Meyhane Pilavı



2,5 Su stəkani plovluq yarma  
1 Ədəd iri quru soğan  
250 qr. Quzu quşbaşı eti  
4 Ədəd iti bibər  
2 Ədəd orta boy pomidor  
2 Ədəd orta boy yer kök  
1 Çorba qaşığı sous  
1 Şirin qaşığı quru nanə  
1,5 Çay stəkani duru yağ  
4 Su stəkani ət suyu  
2 Şiriniyyat qaşığı duz

# Quşbaşı ətler kəsərək bir az daha kiçildilər. Qazana duru yağ qoyular, sürətli atəşdə yağ qızın tərəfindən ət atılar. Ət sununu salana qədər hərdənbir qarışdırılar.

# Bu vaxt quru soğan incə qyılar. Havucun qabıqları soyular, tovla pərdə(n)i şəklində doğranar. İti bibərlərin toxumları çıxarılır, kiçik kiçik doğranar.

# Ət sununu çərşənbə axşamın tərəfindən kök, quru soğan, iti bibər və sous qatılar, soğan kiçilənə qədər qovrular.

# Üzərinə pomidor əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra yuyunmuş suyu süzölmüş yarma əlavə edilər, 1 - 2 dəqiqə daha qovrular.

# Daha sonra duz və ət suyu əlavə olunur orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.

# Qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal qoyular 10 dəqiqə dəmləndirilər. Dərhal sonra quru nanə əlavə olunur, qarışdırılar.

# İsti olaraq xidmət edilər.

**Not:** Bu plov çox isti istehlak edildiyi üçün çox dəmləndirilməsi tövsiyə edilməz.