



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

## Çin Plovu

Çin Pilavı



- 2 Su stəkanı düyü
- 1,5 Çay stəkanı zeytunyağı ya da soya yağı
- 2 Ədəd iri qırmızı bibər
- 4 Ədəd iri çarliston bibəri
- 6 Ədəd təzə soğan
- 3 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Ədəd iri kök
- 250 qr. toyuq sinə əti
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı kuru ya da kimyon
- 4 Su stəkanına yaxın su

- # Düyü suda gözləndirmədən bol suda yuyunur, suyu süzülər.
- # 1 çay stəkanı zeytunyağı qazana köçürülər, orta atəşdə istiliyi tərəfindən suyu süzölmüş düyü əlavə olunur. Düyü qatılaşana qədər qovrulur, suyu verilər. Əvvəl orta sonra batıq atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
- # Bişən plovun üzərinə kağız bağlanılar, 30 dəqiqə dinləndirilər, çəngəllə qırmadan qarışdırıldıqdan sonra qazan qapağı möhkəmcə bağlanılar. Soyuducunun alt rəfinə qoyular, bir gecə gözlədilər.
- # Sabahısı günü vag tavaya ya da böyük bir tavaya yarım çay stəkanı zeytunyağı qoyular, qızın tərəfindən quşbaşı doğranmış toyuq sinə əti atılar.
- # Toyuq əti yarım saat bişincə, kibrit zibili şəklində doğranmış kök və yeməli doğranmış quru soğan qatılar.
- # Soğan bişincə, bəşər dəqiqə ara ilə iri doğranmış təzə soğan, kibrit zibili şəklində doğranmış qırmızı bibər və çarliston bibər qatılar, qovrulur.
- # Bütün vəsaitlər bişincə bir gün əvvəldən hazırlanmış plov, duz, qara bibər, kuru əlavə edilər, plov istilənənə qədər bişirilər.
- # Çuxur kasalarda xidmət edilər.

**Not:** Vog tava daha çox Asiya ölkələrində istifadə edilən, ortası çuxur, 35 - 40 sm. diametrində tavaya verilən addır.