Mişoriz

Mişoriz

4 Ədəd oyuq budu
2 Su stəkanı düyü
4 Şorba qaşığı duru yağ
Yarım şorba qaşığı kərəyağı
1 Ədəd quru soğan
2 Çorba qaşığı pomidor sousu
2 Çirin qaşığı duz
4 Su stəkanı toyuq suyu

Toyuq budları ikiyə kəsilər, bir qazana qoyular, üzərini bağlayacaq qədər su qoyular, qaynatmağa buraxılar.
Toyuq qaynadıldıqdan sonra sudan alınar, bir süzgəcə çıxardılar.
Teflon bir tavaya duru yağ və kərəyağı qoyular. Kərəyağı əriyincə çox incə yeməli doğranmış, quru soğan qatılar.
Soğan qovrulunca pomidor sousu və duz əlavə olunar, sousun qoxusu gedənə qədər qovrular.
Ən son yuyunmuş, ancaq suda gözlədilməmiş düyü köçürülər, 4 - 5 dəqiqə birlikdə qovrular.
Qarışıq orta böyüklükdə bir soba qabına düyülər zədələnilməyəcək şəkildə yayılar. 4 su stəkanı toyuq suyu əlavə olunar.
Qaynadılmış suyu süzülmüş toyuq budu parçaları ən üstə düz bir şəkildə yerləşdirilər.
Soba kabı əvvəldən isidilmiş 220 dərəcə sobaya verilər, düyülər sununu çəkənə qədər bişirilər.
Mişoriz bişincə qapağı açılmadan sobanın içində yarım saat dinləndirilər, isti olaraq xidmət edilər.

Not: Mişoriz Rumelidən Anadoluya gəlmiş qəşəng və ləzzətli bir plovdur. Tərifin əsli qoyun əti ilə edilər.