



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

## Hicaz Plovu

Hicaz Pilavı



2 Su stəkani düyü  
Yarım su stəkani noxud  
1 Portağalın qabığı  
1 Şorba qaşığı kərəyağı  
4 Şorba qaşığı duru yağ  
Yarım şirin qaşığı qara bibər  
1 Şirinəyyat qaşığı duz  
3 Su stəkani ət suyu  
Çorbası Üçün;  
Yarım kq. parça qoyun ət  
4 Ədəd orta boy quru soğan  
3 Çorba qaşığı duru yağ  
Yarım şirin qaşığı duz  
1 Su stəkani isti su

- # Noxud axşamdan ayırd ediyər, yuyunur, təmiz suya isladılar. Sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə yumşalan qədər qaynadılar.
- # Bu vaxt plovun şorbası hazırlanır; soğanlar yarım dairə şəklində doğranır, duru yağda şəklini itirənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə parça qoyun ət atılır, bir neçə dəfə çevrilər, qazanın qapağı bağlanılır. ət sununu buraxıb çəkinçə, duz və isti su əlavə olunur, batıq atəşdə ən az 1 saat daha bişirilər.
- # Et/ət bişərkən ayırd edilmiş düyü, duzlu, limonlu ilıq suya isladılar. Portağalın qabığı yalnız sarı qisimi alınaraq soyular.
- # Ağrısının çıxması üçün, qabıqlar bol suda qaynadılar, suyu tökülər. Qabıqları qaynatma əməliyyatı, suyu dəyişdirmək şərtiylə iki dəfə daha təkrarlanar.
- # Suda yarım saat gözləyən düyü, bol soyuq suda bir neçə dəfə yuyunur, süzğəcə çıxarılır, suyu süzülər. Qaynadılmış portağal qabıqları incə qıyılır.
- # Qazana kərəyağı və duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə düyü və duz əlavə olunur. Düyü şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə qaynadılmış noxud, qaynadılmış qıyılmış portağal qabığı və qara bibər əlavə olunur, 1 - 2 dəqiqə daha qovrulur, 3 su stəkani ət suyu əlavə olunur.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra çox batıq atəşdə 10 dəqiqə olmaq üzrə 20 dəqiqə bişirilər. Qazan ilə qapaq arasına emici bir kağız yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda plov qarışdırılır, xidmət qabına alınır, üzərinə bişmiş, parçalara ayrılmış şorba qoyular, xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Hicaz Plovuna yarım çay stəkani ilıq suda yarım saat gözləmiş 1 çay qaşığı zəfəran da əlavə oluna bilər.