



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERİ PLOVU

Leyla BOSTANCI

Kuru Soğan 8 Adet 250 Gr
Siyah Erik 250 Gr
Kayısı Kurusu 100 Gr
Üzüm Kurusu 250 Gr
Haşlanmış Kestane 1 Kg
Tavuk ve Koyun Eti 1 kg
Safran 1 Çay kaşığı
Duru Pilavlık Pirinç 1 kg
Tere Yağı 250 Gr
Zeytin Yağı 1 Çay bardağı

Önce bir tencerede eti ve ya tavuğu haşlayın soymaya bırakın sonra soğanları soyup 2 ye bolun ay şeklinde doğrayın sonra 150 gr kere yağında kızartın altın rengi olana kadar sonra üzerine haşladığımız eti suyundan çıkarıp soğanla biraz kovulasız sonra üzerine kaysını siyah eriki koyup karıştırınız sonra haşlanmış kestaneni yuzum kurusun duz karabiber ve en son safrani koyasız üzerine cikana kadar et suyun koyub vam odda kaynatacak 15 dakika bunlar kaynayana kadar princi üzerine ilik su koyun ve duz tokub bekletin bunlar beklemekde olunca sizde bir tencereye su koyun icine 3 yk tuz ve 1 yk duru yağ tokub kaynamaya bırakın arada et karsimlin karışdırın suyu az kalmışsa altın kapatın sonra su kaynadısa princi iyce yıkayın ve kaynayan suya tokub kasıkla karıştırın princ kaynamaya başladığında bakın elinizle fazla ezilmesin sonra kaynayan princi suzgeçden suzun üzerine soyuk su gezdirin ve kazani yıkayın kenara koyub leyende 1 eded yumurta 1 2 yk yoğurt 3 yk duru yağ ve ya kere yağı koyun tuz un koyub hamur edin yumsag olsun sonra onu merdane ile yayın tencerenin içi boyukluyunde sonra tencerenin dibine az yağ surun hazır etdiyiniz hamuru tencerenin dibine yayın ve suzduyunuz princi hamurun üzerine tokun safranıda az sicag su ile islatin princi üzerine tokub yerde kalan kere yağın eritin princi üzerine gezdrib tencere kapagina bez sarib tencerenin ağzın kapatın ve vam odda pisirin cay deme koyduğunuz gibi en fazla yarım saat sonra tabaklara çekib üzerine et karsimindan koyub yeyin.

