

**Prof. ƏHMƏDOV ƏHMƏD-CABİR
İSMAYIL OĞLU**

NOVRUZ SÜFRƏSİ

Müəllifdən Novruz töhfəsi

Bakı şəhəri. 20 mart 2011-ci il

Hörmətlə müəllif _____

Bakı - 2011

**BBK 34.4
Ə-96**

Əhməd - Cabir Əhmədov.

Novruz süfrəsi. Bakı. «Azərnəşr», 2011, 78 səh.

Kitabda Novruz bayramına hazırlıq ərafəsində xalqın adət və ənənəsi ilə əlaqədar olaraq aparılan işlər, səməni cücərdilməsi, yeddiləvin üçün istifadə olunan məhsullar, onların hazırlanması, yumurtanın boyanması, novruz süfrəsi üçün xörəklərin, xüsusən də dörd çərşənbə axşamlarında bişiriləcək plovların rəngarəng çeşidi, 200 dən çox çeşidi olan azərbaycan şirniyyatlarından novruz bayramında bişiriləcək vacib şirniyyat məmulatlarının bişirilmə texnologiyası təsvir olunur.

Oxucular bu kitabı əldə etməklə novruz bayramında öz süfrələrini daha da rəngarəng bəzəyəcək və bayramı xoş təəsüratla qeyd edə biləcəklər.

Kitab geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Ə-96 $\frac{3404000000}{M-65(07)-2011}$

Qrifli nəşr

© “Əhməd-Cabir” 2011

ÖN SÖZ

Novruz bayramının Novruz süfrəsi vardır. Bu süfrəni hazırlamağa axır çərşənbədən başlayırlar, lakin əvvəlki çərşənbələrin də öz xüsusiyyətləri vardır.

Novruz bayramı ərəfəsində qeyd etdiyimiz dörd çərşənbənin öz mətbəxi mövcud olmuşdur. Belə ki, birinci çərşənbədə turşu-qovurmaplov və ya narqovurmaplov, ikinci çərşənbə lobya və ya digər paxlalı dənərdən hazırlanan plov (lobyaçilov, mərciplov, lərgəplov və s.), üçüncü çərşənbədə ət və göyərti ilə plov (səbzi-qovurmaplov, kükülü aş və s.), dördüncü çərşənbədə isə şirinplov, qaysıplov, kişmişplov, plovşeştərəngi və s. hazırlanır.

Novruz bayramı ərəfəsində səməni cücərdilməsi baharın gəlişini bir daha təsdiq edir. Əgər səməni yaxşı cücərib, rişələnərək tünd yaşıl rəngdə olursa deməli bu il zəmilərdə bolluq olacağını göstərir. Həmçinin səməni halvası və duru səməni bişirilməsi yazbaşı orqanizmdə vitamin çatışmamazlığının aradan qaldırılmasının ən yaxşı üsuludur. İndi səməninin cücərdilməsini və ondan şirin məhsullar hazırlanması qaydalarını tək-tək adamlar bilir.

Novruz bayramı ərəfəsində müxtəlif şirniyyatların hazırlanması, novruz xonçasının bəzədilməsi, çərşənbə axşamlarında müxtəlif plovların bişirilməsi, tonqal qalamaq və digər işlər artıq xalqımızın adət və ənənəsinə çevrilmişdir.

Xalqımızın adət və ənənələri milli kulinariyamızın inkişafına, zənginləşib təşəkkül tapmasına səbəb olmuşdur. Bəzi milli xörəklərimizin qədim dövrlərdən bu günə kimi eyni qayda və hazırlanma texnologiyasının dəyişilmədən müasir mətbəximizdə mövcud olması xalqımızın adət və ənənələri ilə, dini bayram və digər mərasimlərin ardıcıl icrası nəticəsində mümkün olmuşdur. Xalqımız milli kulinariyamızın incilərini özündə əks etdirən adət və ənənələri daim təkmilləşdirməli və ardıcıl olaraq həyata keçirməlidir ki, zə-

ngin kulinariyamızın dadlı və ləziz yeməkləri heç vaxt yaddan çıxmasın.

Kitabda Novruz bayramına hazırlıq ərəfəsində xalqın adət və ənənəsi ilə əlaqədar olaraq aparılan işlər, səməni cücərdilməsi, yeddiləvin üçün istifadə olunan məhsullar, onların hazırlanması, yumurtanın boyanması, novruz süfrəsi üçün xörəklərin, xüsusən də dörd çərşənbə axşamlarında bişiriləcək plovların rəngarəng çeşidi, 200 dən çox çeşidi olan azərbaycan şirniyyatlarından novruz bayramında bişiriləcək vacib şirniyyat məmulatlarının bişirilmə texnologiyası təsvir olunur.

Oxucular bu kitabı əldə etməklə novruz bayramında öz süfrələrini daha da rəngarəng bəzəyəcək və bayramı xoş təsuratla qeyd edə biləcəklər.

Kitabın əlyazmasının nəşrə hazırlanmasında, eləcə də mətnin korrekturasının oxunmasında etdiyi köməkliyə görə müəllif AZDİU-nin «Ərzaq malları əmtəəşünslığı və ekspertizası» kafedrasının baş laborantı Namazova Afaq Vəlixan qızına öz minnətdarlığını bildirir.

Bərəkət, sevinc və ülfət bayramı

Xalqımıza məxsus bayramlar içərisində Novruzun xüsusi, əvəzolunmaz yeri vardır. Novruz bayramı gündüzlə-gecənin bərabərləşdiyi dövrə, martın 21-dən 22-nə keçən vaxta (fevral ayı 29-dan olan illərdə 20-dən 21-nə keçən vaxt) təsadüf edir. Dini bayramlar Qəməri ili (Hicri ili) təqvimini üzrə keçirildiyi halda, Novruz bayramı Günəş ili (Miladi ili) təqvimini üzrə qeyd olunur və həmişə eyni bir vaxta, eyni bir günə – şimal yarımkürəsində bahar fəslinin girməsi ilə üst-üstə düşür.

Mənşəyinə və keçirilməsi vaxtına görə Novruz bayramının dinlə heç bir əlaqəsi yoxdur və islamdan çox əvvəl yaranmışdır. Novruzun qeyd edilməsi haqqında ilk yazılı məlumat eramızdan əvvəl 505-ci ildən məlumdur. Novruz təbiətin oyanışı, əkinçilik, bərəkət, sevinc, məhəbbət, dostluq, ülfət bayramıdır.

Novruz əslində əmək xarakteri daşıyır, təbii, dünyəvi mahiyyətdədir. Novruz sözü «nov» - yeni, «ruz» - gün, bayram mənasındadır. Deməli, Novruz yeni gün (ilin yeni - birinci günü), yeni bayram deməkdir. Bayrama hazırlıq, bayramqabağı şənliklər Novruza təxminən bir ay qalmış başlanır.

Məlumdur ki, qış fəslə dekabrın 22-də girir və 40 gün davam edən böyük çillə yanvarın 31-də qurtarır. Fevralın 1-dən 20-dək olan müddət kiçik çillə, bundan sonra Novruza qədər davam edən aya «boz ay» və ya «ala çillə» deyilir. Bu ayda havalar tez-tez dəyişir. Rəvayətə görə, ilin günlərini aylara böləndə hər aya otuz iki gün düşübmiş. Boz ay küsüb inciyəndə hər aydan bir gün alıb verirlər ki, incik qalmasın. Boz ay iyirmi beş gün olduqda yenə razı qalmır, o zaman ayların yarısı yenidən bir gündən də keçir (ona görə də aylar 30-31 gündür), axır ki, boz ayın iyirmi səkkiz-iyirmi doqquz günü olur, başlayır özü üçün dövrən sürməyə. Ona görə də, Boz ayın günlərinin biri payızı, biri

qışı, digəri isə yazı xatırladır. Biri gün deyəndə, o biri şaxta deyir. Bu ayı 4 həftəyə bölüblər və həftələrin tamamı çərşənbə günlərində qeyd olunub. Ona görə də Novruz bayramına dörd həftə qalmış hər çərşənbə axşamına (həftənin ikinci günü) ad da seçiblər: su (ab), od (atəş), xak (torpaq) və bad (yel, hava) çərşənbəsi.

Su çərşənbəsi başqa sözlə, «əzəl çərşənbə» adlanır. Od çərşənbəsi «atəş» və ya «üskü çərşənbə» adlanır. Üçüncü, torpaq çərşənbəsidir. Nəhayət, sonuncu yel (hava) çərşənbəsi və ya ilin axır çərşənbəsi (ilaxır çərşənbə) adlanır. Bu çərşənbələrin dördünə də «üskü axşamları» deyilir. Birinci, ikinci və üçüncü çərşənbə axşamları evlərdə mütləq qazan asılır (plov da bişirmək olar), xonça tutulur və şam yandırılır. İləxır çərşənbə axşamı həyat və küçələrdə tonqal qalanır, uşaqlar tonqalın üstündən tullanırlar. Bu gün mütləq plov bişirilir, xonça tutulur, evlərdə ailə üzvlərinin sayı qədər şam yandırılır.

Novruz bayramı axşamında da, çərşənbə axşamlarında olduğu kimi, plov bişirilir (və ya qazan asılır), novruz xonçası bəzənir və şam yandırılır. Səməni artıq iləxır çərşənbəsi günü üçün cücərdilməlidir ki, Novruz bayramı axşamı ona qırmızı lent bağlamaq mümkün olsun. Bu məqsədlə buğdanın isladılması və cücərdilməsinə ən uzağı martın 7-dən başlamaq lazımdır. Çərşənbə axşamlarının və Novruz süfrəsini müxtəlif xuruşlar və şirniyyatlar düzülmiş xonça bəzəməlidir.

Şadlığın, şənliyin zirvəsi ilin axırıncı çərşənbə axşamı sayılır. Bu günə qədər ev-eşik təmizlənir, çirkli nə varsa, hamısı yuyulur, uşaqlara imkan daxilində təzə paltar alınır, həmin günlər, xüsusən də axşam çağı pis söz danışmaq, qiybət qırmaq günah sayılır, çünki bu axşamlar subay qızlar niyyət edib qulaq falına çıxırlar. İləxır çərşənbə və Novruz bayramı axşamı evlərdə toy-bayram əhval-ruhiyyəsi olmalıdır.

Novruz bayramı ərəfəsində biz yazın gəlməsini səbirsizliklə gözləyirik və özümüzdən asılı olmayaraq müxtəlif şirniyyatlara, dadlı və qidalı xörəklərə, müxtəlif çərəzlərə ehtiyac hissi oyanır. Bu hər şeydən əvvəl, orqanizmin qışdan sonra bir qədər zəifləməsi, vitamin çatışmazlığı ilə əlaqədardır. Novruz bayramında süfrələrə yeddi növ nemət düzülməsi («Yeddiləvin», «Yeddilöyün» yəni yeddi cür nemət) bəlkə də bununla əlaqədardır. Buğdadan qovurğa qovurmaq, ona qoz-fındıq ləpəsi, kişmiş, qurudulmuş meyvə (tut, qaysı, yabanı xirnik və s.) qatıb yeyilməsi, yumurta boyamaq, müxtəlif şirniyyat məmulatı bişirmək (şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi, ballıbadı, şorqoğalı və s.) artıq bütün ailələrdə, bayram ərəfəsində adət halını almışdır. Bütün bunlar Novruz süfrəsində müxtəlif çərəzlərin, şirniyyatların qədimdən mövcud olmasına əsaslı sübutdur.

Qeyd etmək lazımdır ki, bu il, yəni 2011-ci il dovşan üstə təhvil olacaqdır. 20 mart bayram axşamı, 21 mart Novruz bayramıdır.

Birləşmiş Millətlər Təşkilatının qərarı üzrə 21 mart Yer günü elan edilib. Həmin gün BMT binası qarşısında üç dəfə zəng çalınır. Bununla da planetdə Yer günün olduğu bəyan edilir, bütün ölkələr, bütün bəşəriyyət təbiəti qorumağa çağırılır.

Səməni saxla məni, ildə göyərdərəm səni

Novruz bayramı ərəfəsində səməni cücərdilməsi, ondan səməni halvası, həmçinin duru səməni (səməni horrası) bişirilməsi yazbaşı orqanizmdə vitamin çatışmazlığının aradan qaldırılmasının ən yaxşı üsuludur. Çünki cücərdilmiş buğdadada B qrupu vitaminləri çox olduğuna görə səmənidən hazırlanan şirin xörəklər vitaminlə zəngin olur.

İndi səmənidən hazırlanan məhsulları tək-tək adamlar bilir. Səməni cücərdilməsi və bişirilməsi üçüncü çərşənbə vaxtına təsadüf edir. Səməni iki formada yetişdirilir. Əvvəla, kiçik nimçələrdə yetişdirilir və yaşıl rəngdə olur. Bu səməni süfrəyə, Novruz xonçasının yanına qoyulur. İkincisi, «quba səməni» adlanır. Belə səməni şirəsindən səməni halvası və ya duru səməni (horra kimi) bişirilir. Duru səməni vitaminliyinə görə qidalı məhsul hesab edilir.

Anam rəhmətlik danışardı ki, ikinci dünya müharibəsində rayonun deputatı hamının qapısını döyüb səməni cücərtməyi və ondan duru səməni bişirilməsini təkid edərdi. Əsası da o idi ki, duru səmənini uşaqlara bir müddət içirtməz infeksiya xəstəlikləri olmaz.

Ta qədimdən bu günəçən arzu-niyyət nişanəsi kimi yetişdirilən səməni insanda öz gücünə, hünərinə inam oyadır, onu torpağa, işə, zəhmətə bağlayır. Səmənidən novruz bayramı ərəfəsində səməni halvası da bişirilir. Bu halvaya «İsfahan halvası» və ya «Sübhan halvası» da deyirlər.

Evində səməni qazanı asdıran ürəyində niyyət eyləyir, inanır ki, bu bayram səmənisinin savabı onu niyyətinə yetirəcək, çətinədən, dardan qurtaracaqdır. Qoy bu ilin səməni də respublikamızı əmin-amanlığa aparsın, müharibə şəraiti tezliklə qurtarsın, qaçqınlarımız öz el-obalarına qayıdıb evlərində Novruz xonçası qursunlar.

Aşağıda duru səməni (səməni horrası) və səməni halvası hazırlamağın üsulları izah edilir.

Duru (horra) səməni

Bu məhsulu hazırlamaq üçün – 1 kq buğda və 2 kq 1-ci sort buğda unu götürülür.

Buğdadan səməni cücərdilir. Bunun üçün buğda 2-3 gün soyuq suda isladılır və hər gün suyu dəyişdirilir. Sonra islanmış buğda torbaya tökülür və hər gün üstündən soyuq su ötürülməklə 3 gün cücərəne qədər saxlanılır. Rişə atmış buğdanı siniyə və ya emallı dairəvi qablara nazik yayıb gündə sulamaq şərti ilə 5-6 gün cücərdilir. Belə səməniyə

Qubba səməni deyilir. Çalışmaq lazımdır ki, səməni cücərtiləri yaşıl rəngə çalmasın. Ona görə də səməni cücərtilərinin üstünə ağ və ya bez parçadan isladılmış süfrə salınır, qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır. Səməni cücərdilən qab başqa bir iri qabın içərisinə yerləşdirilib üzəri məcməyi və ya taxta ilə örtülür ki, gün işığı düşməsin. Əks halda cücərtilər yaşıl rəngə çevrilir və hazırlanan səməni acı dad verir. Cücərtilər 3-4 sm uzunluğunda sarımtıl rəngdə olduqda və yaxşı rişələndikdə səməni təmiz yuyulmuş çay daşı ilə təknə içərisində döyülür və yaxud ətçəkən maşından keçirilir, üzərinə 5-6 litr su əlavə edilir, qarışdırılır, şirəsi tənziədən süzülür və un əlavə edilib çalınır. Alınmış horra aramsız qarışdırılmaqla qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır, 5-7 dəq. bişirilib soyudulur. Gündə bir stəkan duru səməni horrası içilməsi orqanizmin yolxucu xəstəliklərə qarşı müqavimətini artırır.

Səməni halvası

Buğda – 600 q, 1-ci sort buğda unu – 2000 q, ərinmiş yağ – 400 q, doşab – 800 q, qoz ləpəsi – 400 q, cirə – 8 q, istiot – 4 q, darçın – 8 q, razyana – 4 q, duz dada görə.

Səməni halvası - cücərdilmiş səmənidən alınan şirədə yoğrulmuş duru xəmiri yağda qovurub bəkməz (doşab) və qoz qatılmaqla hazırlanan halva növüdür.

Buğdadan adi qayda üzrə səməni cücərdilir. Cücərtilər sarımtıl rəngdə olduqda ətçəkən maşından buraxılır, şirəsi tənziədən süzülür və un əlavə edilib nisbətən sıyıq xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanmış mis tiyana qoyulur, zəif alov üzərində arabir altını-üstünə çevirmək şərti ilə (yanmasın deyə) 4 saat ərzində qovrulmaqla bişirilir. Hər dəfə xəmiri çevirdikdə altına azacıq yağ tökülür. Axırda kütləyə xırdalanmış qoz ləpəsi, ədviyyat və doşab vurulub yaxşı qarışdırılır. Hazır halvadan yastı dairəvi formasında paylar düzəldilir. Üzərinə qoz ləpəsi yapışdırılaraq bəzədilir. Novruz süfrəsinə, xonça yanına qoyulur. Qan təzyiqi aşağı olanlar, zəif düşmüşlər üçün qidalı və faydalı məhsul hesab edilir.

Novruz xonçası hazırlamaq üçün əsas məhsullar

Novruz xonçasının əsasını «Yeddiləvin» çərəzi təşkil edir. Belə qəbul olunmuşdur ki, xonçada ən azı 7 cür çərəz olmalıdır. Lakin müasir dövrdə novruz xonçasına qoyulan məhsulların sayı daha çox olur. Novruz xonçası üçün istifadə olunan əsas məhsullar qərzəkli meyvələrin ləpəsi, qurudulmuş meyvələr, nabat, şəkərbura, paxlava, şorqoqalı, boyanmış yumurta və digər məhsullardır. Zövqünüzdən və istəyinizdən asılı olaraq hazırladığınız novruz xonçasına alma, naringi, karamel, konfet və digər məhsullar əlavə edə bilərsiniz.

Qərzəkli meyvələr. Tərkibində 30-70% yağ, 16,5% zülali maddə olduğundan yüksək qidalılığa malikdir. Qənnadı sənayesi üçün, xüsusilə Azərbaycan şirniyyatı hazırladığında qiymətli və əvəzəlməz xammaldır.

Badam. Yabanı halda bitir və mədəni sortları becərilir. Acı və şirin badamlar dadına görə fərqlənilir. Acı badamın tərkibində 2-8% amiqdalin qlükozidi var. Bu maddə orqanizmdə parçalandıqda qüvvətli zəhər olan sinil turşusu əmələ gətirdiyindən qida üçün acı badam istifadə edilmir. Ondən alınan yağ yalnız ətriyyat və kimya sənayesində istifadə olunur. Şirin badamın forması uzuntəhər və böyürləri yastı, özü iri və xırda, nazik və qalın olur. Badamın tərkibində 21,4% zülal, 53,2% yağ, 13,2% karbohidrat olduğundan yüksək qidalı hesab olunur. Badamın nəmliyi 6,3%-dir. 100 qr badam 2672 kCoul enerji verir.

Şirin badam təzə halda yeyilir və geniş miqyasda qənnadı sənayesində istifadə edilir. Qaynar suya saldıqda badamın qabığı asan çıxır. Şirin badamın Nonparel, Nikita-62, VİR, Mərdəkan, Nazıqabıq və s. sortları var. Keyfiyyətinə görə badam əla və 1-ci əmtəə sortuna, badam ləpəsi isə əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna bölünür.

Qoz. Yabanı halda bitir, mədəni sortları becərilir. Meyvələri sentyabr-oktyabrda yetişir. Qozun keyfiyyəti onun böyüklüyündən, qabığının qalınlığından, rəngindən və ləpə çıxımından asılıdır. Qabığı bərk olan xırda qozlar aşağı keyfiyyətlidir. Ləpəsi açıq sarı və ya tünd darçını rəngdədir. Bir ədəd qozun kütləsi 5-17 q, ləpəsinin çıxarı 40-58%-dir. Qoz yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir. Belə ki, qozun tərkibində 16% zülal, 58,5% yağ, 15% karbohidrat vardır. Quru qozun tərkibində 6-8% su vardır. Yetişmə dövründə onun tərkibində C vitamininin miqdarı 80 mq%-ə qədər azalır. Qozun 100 qr-ı 2785 kCoul enerji verir.

Yetişməmiş qozda 3000 mq% C vitamini olur. Qoz mürəbbəsi hazırlandıqda isə 25-30 mq%-ə qədər azalır. Azərbaycan kulinariyasında qozlu kükü, lobya fisincanı, fisincanplov, qaliyə və başqa xörəklərin hazırlanmasında qozdan istifadə edilir. Azərbaycanda Seyfi, Araz, Disar, Vənənd, Car, Qum qoz sortları becərilir.

Püstə. Azərbaycanda mədəni bitki kimi qədimdən becərilir. Xoş, şirintəhər dada malikdir. Püstənin meyvəsi oval-konus formasında, özü yaşılımtıl, yanları bənövşəyi rəngdə olur və xoş şirintəhər tam verir. Onun tərkibində 8% su, 22,6% zülal, 45% yağ, 1,6% karbohidrat, 3% sellüloza və 3,1% kül olur. 100 qr püstə 2477 kCoul enerji verir. Satış üçün saxladıqda nəmliyi 10% və daha çox olur. Püstənin meyvəsindən təzə, qovrulmuş və duzlanmış halda istifadə edilir. Ləpəsi qənnadı məmulatı istehsalında işlədilir, eləcə də bəzi kolbasalara və pendirə qatılır. Keşlə, Abşeron, İran, Bülbülü və s. sortları var.

Fındıq. Yabanı halda Azərbaycanın əksər bölgələrində bitir və xüsusi təsərrüfatlarda becərilir. Bakı fındıq emalı zavodu qənnadı sənayesini fındıq ləpəsi ilə təmin edən yeganə müəssisədir. Meşə fındığı təzə, qurudulmuş və qovrulmuş halda yeyilir. Fındığın tərkibində 70% yağ, 18% zülal, 5,5% su, 8,5% karbohidrat, 3,2% sellüloza və 2,2% kül vardır. 100 qr fındıq ləpəsi 2932 kCoul enerji verir. Fındığın

tərkibində olan yağ tərkib xüsusiyyətlərinə görə daha keyfiyyətlidir. Onun tərkibində doymamış yağ turşularından olein $C_{17}H_{33}COOH$, linol $C_{17}H_{31}COOH$ və linolen $C_{17}H_{29}COOH$ vardır ki, bunlar da bioloji fəal maddə hesab edilir. Bir çox alimlər bu yağ turşularının qarışığını bioloji fəal maddə – vitaminəbənzər maddə olan F vitamini adlandırırlar. Deməli fındıq, qoz, badam və digər qərzəkli meyvələrin ləpəsi insan orqanizmi üçün fizioloji əhəmiyyətə malikdir.

Fındıq, əsasən qənnadı sənayesində tort, pirojna, konfet və karamel üçün içlik, şərq şirniyyatı hazırlanmasında geniş istifadə edilir. Təzə meyvələrini narın sürtgəcdən keçirib su ilə qarışdıraraq yüksək qidalı sayılan «süd» və «qaymaq» hazırlayırlar ki, bu da zəif düşmüş xəstələr üçün məsləhət görülür. Respublikamızda Atababa, Nic, Əşrəfi, Qalib, Zaqatala, Gəncə, Xaçmaz, Trabzon və s. sortları becərilir.

Şabalıd. Yabani halda bitir. Tərkibində 20-28% nişasta, 5,3% azotlu maddə, 5% şəkər, 1,6% sellüloz və 2% yağ var. Təzə dərilmiş şabalıdın nəmliyi 40-55% olduğundan saxlanılmağa davamsızdır. Onu, tərkibində 14% su qalana kimi qurudurlar. Şabalıd təzə halda yeyilir, qovurduqda dadı və ətri yaxşılaşır. Şabalıddan qənnadı sənayesində və Azərbaycan kulinariyasında (plov, toyuqları içləmək, piti, kələmdolması və s.) geniş istifadə edilir.

Azərbaycanda hələ qədimdən düyü, buğda və noxuddan milli yarmalar hazırlanıb gündəlik qidada istifadə olunurdu. Buğdadan qovut, noxuddan ləbləbi, düyüdən qovrulub şəkər şərbətində isladılmış düyü qorğası, partladılmış qarğıdalı və s. bu kimi məhsullar hazırlanırdı. Bu məhsulların qədimdən hazırlanması el mərasimləri, milli bayramlar, xalqın adət və ənənələri ilə bağlı olmuşdur.

Ləbləbi. Noxuddan ləbləbi hazırladıqda noxud təmizlənir, bütöv sağlam iri noxudlar seçilir, 1-2 gün suda isladılır, toxum qılıfından (noxudun iki ləpəsini örtən nazik

təbəqqə) təmizlənir və bir müddət süddə bişirilir. Bişmiş noxud süddən azad edilir, 50-60°C-də qurudulur. Bəzən noxudu quruducu şakflarda da qurudurlar. Süfrəyə çərək kimi kişmiş, qoz, fındıq və badam ləpəsi ilə birlikdə verilir. Ləbləbi paxlalı dənərdən hazırlanan və bişirilmə tələb etməyən yarmadır.

Kişmiş. Tumsuz üzüm sortlarının qurudulmasından alınan üzüm məhsuludur. Üzümün tumsuz ağ sortlarından Səbzə, Soyaqi və Bidanə adlı qurudulmuş üzüm istehsal edilir. Soyaqi üzüm qurusu əldə etmək üçün ağ kişmiş üzümü sulfid-anhidridi tüstüsünə verilir və kölgədə qurudulur. Bidanə üzüm qurusunu hazırladıqda ağ kişmiş üzüm günəş altında qurudulur. Şəhəni üzüm qurusu qara tumsuz kişmiş üzümündən heç bir əlavə və emalsız günəş altında qurudulmaqla əldə edilir. Kişmişdən plovların, qənnadı məmulatının və şirin çörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur.

Kuraqa. İki yerə bölərək çəyirdəyi çıxarılıb qurudulur. Çəyirdəyi ilə birlikdə qurutduqda ərik qaxı, çəyirdəyi çıxarılıb bütöv qurudulduqda isə qaysı adlanır. Kuraqa və qaysı şirinplov, meyvəplov hazırlamaq üçün işlədilir, həmçinin kişmişlə birlikdə yağda bişirib turşuqovurma plov yanında xuruş kimi verilir. Kuraqadan milli xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Kuraqa xörəyə turşaşirin dad və xüsusi ətir verir.

Mövüc. Tumlu üzüm sortlarından hazırlanan qurudulmuş üzüm. Emalından və qurudulma üsulundan asılı olaraq mövücün Çilyaqi, Açıqrəngli Qermian, Ştabel qermian və Avlon çeşidi istehsal edilir. Əsasən kompotların hazırlanmasında işlədilir.

Əncirfərəc (Zincirfərəc). Əncir – 1 kq, üzüm doşabı – 100 q, un – 100 q, ədviyyə (mixək, razyana, darçın, ətirli istiot) dada görə.

Təzə ənciri ət maşınından keçirib qazanda bişirir, üzünə üzüm doşabı əlavə edib bişirmə davam etdirilir.

Kütlənin rəngi tündləşdikdə ona un əlavə edilib, yenidən qarışdıraraq 5-10 dəqiqə bişirilir. Axırda döyülmüş ədviyyə qatılır. Onun içərisinə iri doğranmış (xırdalanmış) qoz və ya fındıq ləpəsi də qarışdırıla bilər. Hazır kütlə səthinə yağ çəkilməmiş tavaya tökülüb yayılır və qurudulur, sonra romb şəklində doğranır. Quru və sərin yerdə saxlanılır. Novruz xonçasına qoyulur.

İnnab. Azərbaycanda qədimdən becərilir. İnnab Abşeron yarımadasında, Göyçayda, Ucar və Ağdaş rayonlarında becərilir.

Meyvəsi yumru, yumurtavari, uzunsov-girdədən armudabənzər formaya bənzər dəyişir. Meyvəsinin hamar-parlaq qəhvəyi və ya qırmızı-qonur rəngli qabığı altında şirin, turşməzə və yumşaq, sarımtıl ətliyi vardır. Azərbaycanda yetişən innablar qırmızıqabıqlıdır.

İnnabın tərkibində 22-30% karbohidrat, 5% zülali maddə, 1,5% üzvi turşu (alma və kəhrəba turşusu), 2,5% pektin maddəsi, 2% qətranlar, 1,2% aşı maddəsi, 880 mq% C vitamini vardır. Quru meyvəsinin tərkibində karbohidratlar 70%-ə çatır. P vitaminin miqdarı limon qabığından çoxdur. Mineral maddələrdən kalium, kalsium, fosfor, maqnezium və dəmir vardır.

İnnabın 600-ə qədər sortu vardır. Azərbaycanda isə 30-dan çox yerli sortlar var. İnnabın Azərbaycan, Abşeron, Şirvan, Tacikistan, 1 №-li Çin, 2 №-li Çin, 3 №-li Çin sortları Azərbaycanda becərilir.

İnnab təzə və qurudulmuş halda yeyilir. Ondan kompot və qənnadı məmulatı hazırlanmasında istifadə edilir.

İydə. yabanı halda Şimali Qafqazın şərqi rayonlarında, Azərbaycanın Kür və Araz çaylarının kənarlarında geniş sahələr tutur. Bu bitkinin mədəni sortları Azərbaycanın aran hissələrində olduqca çoxdur. İydənin meyvəsi uzunsov oval şəklindədir, ətliyi şirin və azacıq turşumtuldur. Meyvəsinin qabığı boz sarı, tünd darçını, qırmızı rəngdə olur.

İydənin meyvəsi çox qidalı və uzun müddət saxlanılmağa davamlıdır. Ətliyi meyvəsinin 52%-ni təşkil edir. Tərkibində 40% şəkər, o cümlədən 20% fruktoza, 10% azotlu maddə, kalium və fosfor duzları vardır. Sortlarından Xurmayı, İnnabı və Didivar qədimdən becərilir. Meyvəsi təzə halda yeyilir, ondan hazırlanmış unu çörəyə və başqa yeməklərə qatırlar.

İran xurması (Xurma palması) tropik meyvə olduğundan, əsasən şimali Afrikada, MƏR-də və İranda becərilir. Türkmənistanın cənub rayonlarında yetişdirilir. Bu meyvə yarımşirəli olmaqla uzunsov yumru formadadır. Ətli hissəsinin daxilində sümük çəyirdək yerləşir. Pərakəndə ticarətə qurudulmuş halda daxil olur. Qurusunun tərkibində 17-28,7% su, 62% şəkər (invertli və saxaroza), 1,9-3% azotlu maddə, 0,2-1% yağ, 3,6% sellüloza, 2,9-3,3% pentozanlar və 1,2-2% minerallı maddələr vardır.

Xırnik. İki növü yayılmışdır. Yabanı və ya Qafqaz xırniyi, Subtropik xırnik. Subtropik xırnik yapon xurması da adlanır və mədəni halda becərilir. Novruz xonçasına qurudulmuş yapon xurması qoyula bilər.

Yabanı xırniyin meyvələri yarpaqları töküldükdən sonra oktyabrın ortalarından başlayaraq dekabra qədər ağacın üstündə yetişir. Meyvələri yumru, boz-sarımtıl və tutqun narıncı rəngdədir. Tam yetişdikdə qaralır. İçərisində 2-5 ədəd yastı çəyirdəkli olur. Çəyirdəksiz formalarına Zaqatala rayonunun bağlarında rast gəlinir, həm də bunlar xırda olur. Meyvəsi şirin və ağızbüzüşdürücüdür.

Tərkibində 18% şəkər (qlükoza və fruktoza), zülali, pektinli və aşılama maddə, limon turşusu, karotin (provitamin A) və 3-53 mq% C vitamini vardır.

Xırnik təzə və qurudulmuş halda yeyilir. Ondan bəkməz (doşab) bişirilir. Şərbət, cəm, jele, likör və kvas da hazırlanır. Novruz xonçasının əsas meyvəsidir.

Yumurtanın bişirilməsi və boyanması

Novruz xonçası üçün əsasən toyuq yumurtası boyanır. Kütləyə görə toyuq yumurtasının 12%-ni qabıq, 56%-ni yumurta ağı və 32%-ni sarısı təşkil edir. Yumurtanın tərkibində 74% su, 12,7% zülal, 11,5% yağ, 0,7% karbohidrat, 1% mineral maddələr, A, D, E, B₁, B₂, B₆, B₁₂, PP vitaminləri, Na, K, Ca, P, Fe, Mg kimi makro- və J, F, B və s. mikroelementlər, bütün əvəz edilməz aminturşuları var.

Yumurtanın təzəliyi yumurta sarısı indeksi ilə müəyyən edilir. Yumurta sarısının hündürlüyünün onun diametrinə nisbəti sarı indeksi adlanır. Təzə yumurtada bu rəqəm 0,4-0,45 olur, saxlandıqda isə azalır. Təzəliyinə, keyfiyyətinə və saxlanılma şəraitinə görə yumurtaları pəhriz yumurtası və aşxana yumurtası tiplərinə ayırırlar. Yaxşı olar ki, novruz xonçası üçün pəhriz yumurtası istifadə edilsin.

Pəhriz yumurtası yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır. I dərəcəli pəhriz yumurtasının kütləsi 54 q-dan, II dərəcəli yumurtada 44 q-dan az olmalıdır.

Aşxana yumurtasına kütləsi 43 q-dan az olmayan bütün yumurtalar və 44 q-dan artıq kütlədə olan, lakin 7 gündən çox saxlanılmış pəhriz yumurtaları aiddir. Saxlanılma şəraitinə və müddətinə görə aşxana yumurtası təzə, soyuducuda və əhəng məhlulunda saxlanılmış növlərə bölünür. Yumurtalar sərincəşdirsə, aşxamdan çıxarılıb kənara qoyulmalıdır ki, bişirildikdə partlamasın.

Bərk yumurta bişirmək üçün onu qaynayan suya salıb (su yumurtaların səthini tamamilə örtməlidir) 8-10 dəq bişirmək lazımdır. Bu müddətdə yumurtanın ağı və sarısı bərkiyir. Uzun müddət bişirmək yumurtanın ağını yumşaldır. Bişmiş yumurtaları sarı, çəhrayı, yaşıl və digər yeyinti boyları ilə boyamaq olar. Əgər siz yumurtanı bişirərkən suya quru soğan qabığı atsanız onda yumurta tünd qəhvəyi rəngdə boyanacaqdır.

Beləliklə yuxarıda adları qeyd olunan və artıq sizə məlum olan məhsullardan novruz xonçası hazırlaya bilərsiniz. Xonçanın üstünə 2 ədəd şəkərbura, paxlava və şorqoqalı da yerləşdirin. Nisbətən xırda ölçülü qırmızı alma, naringi də xonçaya gözəl görünüş verə bilər. Xonçanın yanına cücərdilmiş yaşıl səməni, bir-iki ədəd şam qoyun və axşamlar şamı yandırın. Bu süfrəyə bayram əhval-ruhiyyəsi verəcəkdir.

Novruz bayramı ərəfəsində hazırlanan bəzi xörəklər

Xalqımızın qədimdən mövcud olan müxtəlif ənənə, adət və mərasimləri milli kulinariyamız ilə sıx əlaqədardır. Çünki müəyyən adət və mərasimlər icra edilərkən bir çox ərzaq məhsullarından istifadə edilməklə müxtəlif çeşidli xörəklər, şirniyyat, şərbət və digər kulinar məmulatları hazırlanır.

Əlbəttə, Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində müxtəlif adətlər mövcuddur və şübhəsiz ki, bunlar milli kulinariyamızın rəngarəngliyinə öz müsbət təsirini göstərmişdir. Belə adətlər ilin mövsümü və məhsul yığımı ilə də əlaqədardır. Əgər yazbaşı kükülü aş bişirilsə, yazın sonu və yayın başlanğıcında şüyüd və paxla yetişən kimi paxla-şüyüdplov, yayın istisində qora yetişən vaxt çığırtmaplov, payızda heyva vaxtı döşəmli qıymalı aş, qışda çiy və parçadöşəmplov, toyuqplov və s. bişirilir. Lobyadan bağlayan kimi sütül lobya paxlası ilə lobyalı aş bişirilməsi və yaxud tut yetişən vaxt tutlu aş, albalı və zoğal yetişəndə axtalı aş (axtaçilov) bişirilməsi adəti məhsul yığımı ilə əlaqədardır. Qışın qarlı soyuq günlərində xəmir xörəkləri (xəmiraşı, sulu xingal, quru xingal, gürzə, xingilli, sürfüllü və s.) sirkə-sarımsaq və qatıq-sarımsaqla adama ləzzət verir. Xörəklərin bişirilməsindəki belə adətlər ilin mövsümü ilə əlaqədardır.

Novruz bayramının öz süfrəsi var. Bu bayramda və ələlxüsus çərşənbələrdə bişirilən xörəklər və şirniyyatlar çox müxtəlifdir. Azərbaycanın hər bölgəsinin öz şirniyyatı və xammal ehtiyatı nəzərə alınaraq hazırlanan xörəkləri mövcuddur.

Novruz bayramı ərəfəsində aşağıdakı xörəklər daha çox hazırlanır.

Qəlyanaltılardan paytaxt salata, lobya fisincanı, göy-erti küküsü, kütüm küküsü, qozlu kükü; duru xörəklərdən

düşbərə, mərci şorbası, xəmiraşı; ət, toyuq, yumurta və balıqdan hazırlanan xörəklərdən yarpaq dolması, narqovurma, qiyməçığırtma, səbzıqovurma, şirinqovurma, ətli həliması, toyuq çığırtması, qədaib (omlet), çudu, hədik, buğdaaşı, toyuq ləvəngi, kütüm ləvəngi, sazan ləvəngi, ləvəngili tava-kabab; şirin xörəklərdən nişasta halvası, səməni halvası, raxtərbeyş, sucuq və digər xörəklər hazırlanır.

«Paytaxt» salata

Kartof – 6 ədəd, yerkökü – 2 ədəd, yumurta – 6 ədəd, duzlu xiyar – 5 ədəd, mal əti – 400 q (əzələ hissəsi və yaxud bir toyuğun döş və bud əti), göy noxud – 1 banka (550-680 q), şüyüd – 100 q, göy soğan – 200 q, cəfəri – 100 q, mayonez – 400 q, (və ya xama – 500 q), duz, istiot.

Kartof, yerkökü, mal əti və yumurta bişirilir. Kartof və yerkökünün qabığı təmizlənir. Yumurta soyulur, ağı və sarısı kəsilib ayrılır. Kartof, yerkökü, mal əti və yumurtanın ağı xırda-xırda doğranır, yumurtanın sarısı isə iki əl arasında ovulur. Duzlu xiyar xırda-xırda doğranıb süzgəcə yığılır ki, duzlu suyu çıxsın. Əks halda salat su salar. Cəfəri, şüyüd və göy soğan doğranır, göy noxudun da suyu süzülür və bütün ərzaq birlikdə qarışdırılır, zövqə görə duz və istiot vurulur.

Salatı süfrəyə verən zaman mayonez və ya xama qatılıb qarışdırılır. Salat qabına təpəcik şəklində yığılmış salatın üstünə bir qaşığı xama, yaxud mayonez tökülüb bir az yumurta sarısı ovuntusu səpilir. Fiqurlu kəsilmiş turp və bişmiş yerkökü ilə də bəzəmək olar.

Lobyə fisincanı

Qırmızı lobyə – 200 q, baş soğan – 60 q, ərinmiş yağ – 40 q, qoz ləpəsi – 60 q, sirkə – 40 q və ya nar şirəsi – 30 q, keşniş – 40 q, istiot, duz.

Lobyə bişirilir, qızardılmış baş soğan və qoz ləpəsi ilə ətçəkən maşından keçirilir. İstiot, duz, sirkə və ya nar şirəsi əlavə edilib qarışdırılır, fisincanın üstünə xırda doğranmış keşniş səpilir və halqavari doğranmış baş soğanla bəzədilir.

Göyərtili küküsü

Yumurta – 4 ədəd, göy soğan və ya kəvər – 30 q, keşniş – 30 q, şüyüd – 20 q, ispanaq – 60 q, ərinmiş yağ – 60 q, qatıq – 200 q, istiot, duz.

Keşniş, şüyüd, ispanaq və göy soğan təmizlənilib yuyulur, xırda doğranır, üzərinə istiot, duz və yumurta əlavə edilib diqqətlə çalınır. Küküyə bəzən ovulmuş ağ çörək və ya bir az un əlavə edilir. Tavada yağı qaynama dərəcəsinə qədər qızdırıb göyərtili ilə çalınmış yumurtanı oraya tökür, üstünü hamarlayır və qapaqla örtürlər. Yumurta bərkidildən sonra kükünü iki və ya dörd hissəyə bölüb çevirirlər ki, o biri tərəfi də bişsin.

Süfrəyə verdikdə üzərinə yağ tökür və yanına qatıq qoyurlar. Qəlyanaltı kimi verildikdə kükü bir qədər qalın bişirilir, romb şəklində doğranır və süfrəyə soyuq halda qoyulur.

Kütüm küküsü

Hisə verilmiş kütüm – 400 q, göy soğan və ya baş soğan – 70 q, keşniş – 30 q, şüyüd – 20 q, yumurta – 4 ədəd, ağ çörək içi – 60 q, ərinmiş yağ – 60 q, istiot, duz.

Balıq suda (yaxşı olar ki, buğda) bişirilir, dərisi və tığları təmizlənilib xırdalanır, doğranmış soğan, keşniş, şüyüd, çörək ovuntusu, duz, istiot və yumurta əlavə edilərək diqqətlə çalınır. Göy soğan qızardılmış baş soğanla əvəz edilə bilər. Göyərtili küküsü kimi bişirilir. Süfrəyə verilən zaman paxlava şəklində tikələrə doğranır.

Qozlu kükü

Yumurta – 4 ədəd, göy soğan – 40 q, keşniş – 30 q, şüyüd – 20 q, ispanaq – 50 q, qoz – 80 q, ərinmiş yağ – 60 q, istiot, duz.

Göyərtili küküsü kimi hazırlanır. Lakin yumurta ilə çalınmış göyərtiliyə narın xırdalanmış qoz qatılır.

Düşbərə

Qoyun əti – 400 q, buğda unu – 120 q, yumurta – 1 ədəd, baş soğan – 70 q, keşniş – 60 q, quru nanə – 4 q, üzüm sirkəsi – 40 q, istiot, duz.

Düşbərə hazırlamaq üçün sümüklərdən bulyon bişirilir, qoyun ətinin yumşaq hissəsindən soğan və istiot vurmaqla qiymə hazırlanır. Mayasız yoğrulmuş bərk xəmir 1 mm qalınlığında yayılıb kiçik kvadratlar şəklində doğranır. Hər kvadratın ortasına 2-3 q qiymə qoyulur. Kvadratlar üçkünc qatlanıb küncləri geriye dartılıb uclarından basılmaqla yapışdırılır. Düşbərəni bulyonda 5 dəq bişirirlər, bu zaman onlar üzə çıxır. Ev şəraitində düşbərəni elə xırda hazırlayırlar ki, bir qaşığa 4-5 ədəd yerləşir.

Süfrəyə verilərkən üstünə keşniş və ya quru nanə səpilir, yanına sarımsaqlı sirkə (və ya alça turşusu) qoyulur.

Mərçi şorbası

Mərçi – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, kartof – 400 q, baş soğan – 150 q, pomidor – 200 q və yaxud tomat-püre – 40 q, istiot, duz.

Mərçi arıtlanıb yuyulur və soyuq suda 2-3 saat isladılır. Qazana 2 l-ə qədər su tökülür, qaynayan kimi mərci tökülüb bişirilir və arabir kəfi alınır. Mərçi yarımbişən zaman qazana kub şəklində doğranmış kartof salınır. Baş soğan xırda doğranır, yağda pomidor məti və ya pomidor ilə birlikdə qızardılır və şorbaya əlavə edilib tam hazır olana qədər bişirilir. Hazır olmasına bir neçə dəqiqə qalmış duz və istiot vurulur. Çox vaxt mərci şorbasını pürevəri konsistent-siyalı etmək məqsədilə kartof və mərcini əzirlər.

Xəmiraşı

Qoyun əti – 600 q, əla növ buğda unu – 1 st, yumurta – 1 ədəd, ərinmiş yağ – 2 x.q., ağ lobya – 1 armudu st, orta irilikdə baş soğan – 2 ədəd, sirkə – 2 x.q., turş alça məti – 1 x.q., sarımsaq – 4-5 diş, keşniş və ya hər paya bir çimdik quru nanə, duz, istiot.

Xəmiraşı sümüklərdən bişirilmiş bulyonda hazırlanır. Qoyun əti qiyməsindən hər pay üçün 5-6 ədəd xırda küftəciklər hazırlanır. Ağ lobya ayrıca bişirilir. Una yumurta, duz və su qatılıb xəmir yoğrulur. 1 mm qalınlığında yayılıb, üstünə un səpilir, 5 sm enində kəsilmiş lentvari xəmindən nazik əriştə doğranır. Bulyona əvvəlcə küftəciklər salınıb bişirilir. Sonra əriştə və bişmiş lobya qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verilərkən yanına sirkə və ya sarımsaqla alça məti qoyulur.

Yarpaq dolması

Qoyun əti – 400 q, düyü – 120 q, baş soğan – 80 q, göyərti (keşniş, şüyüd və nanə) – 60 q, tənək yarpağı – 160 q, qatıq – 80 q, ərinmiş yağ – 40 q, duz, istiot, darçın.

Yarpaq dolması hazırlamaq üçün qoyun ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Qiyməyə düyü, xırda doğranmış göyərti (keşniş, şüyüd, nanə), duz, istiot və bəzi hallarda isladılmış noxud ləpəsi qatılır. Təzə üzüm yarpaqları qaynar suda pörtülür, duza qoyulmuş yarpaqlar isə yarımhazır vəziyyətə gəlincə suda bişirilir. Qiymə yaxşı qarışdırılır, hər yarpağa orta hesabla 25 q qiymə bükülüb qazana yığılır, üzərinə səthinə çıxana qədər su tökülüb hazır olana kimi (1 saat) bişirilir. Stola verildikdə ayrıca qabda qatıq qoyulur. Yarpaq dolması Şirvan zonasında uzunsov, Bakıda girdə, bəzi rayonlarda isə yastı dördkünc formada bükülür.

Narqovurma

Qoyun əti – 1200 q, ərinmiş yağ – 120 q, nar – 200 q, şabalıd – 600 q, baş soğan – 400 q, zəfəran – 0,2 q, keşniş və şüyüd – 60 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun ətini 60-70 q-lıq tikələrə kəsir, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Üzərinə yağda qızardılmış soğan, təmizlənmiş şabalıd, bulyon və zəfəran şirəsi vurulub öz buğunda bişirilir. Hazır olmağa 5 dəq qalmış ona nar dənələri və ya şirəsi əlavə olunur. Süfrəyə verildikdə üstünə göyərti səpilir.

Qiyməçiğirtmə

Qoyun əti – 600 q, baş soğan – 160 q, ərinmiş yağ – 100 q, yumurta – 6 ədəd, şüyüd – 50 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsindən soğanla birlikdə qiymə hazırlanır, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Üzərinə zəfəran şirəsi əlavə edilib qarışdırılır, çalınmış yumurta vurulub qızdırıcı şkafta bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə xırda doğranmış göyərtilə səpilir.

Səbzıqovurma

Qoyun əti – 1200 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, abqora – 40 q və ya limon turşusu – 1,2 q, zəfəran – 0,4 q, göyərtilə – 800 q (ispanaq və turşəng – 200 q, keşniş və şüyüd – 200 q, kəvər – 200 q, göy soğan – 200 q), istiot, duz.

Qoyun ətinin bud hissəsi əvvəlcə sümükdən ayrılır və 25-35 q-lıq tikələrə kəsilir. Ətə duz və istiot vurulur, qızardılır. Sonra yağda qızardılmış soğan, zəfəran şirəsi, limon turşusu və ya abqora vurulub öz buğunda bişirilir, hazır olmasına 5 dəqiqə qalmış doğranmış göyərtilə qatılır. Süfrəyə verdikdə yanına qatıq qoyulur.

Şirinqovurma

Ət – 1 kq, baş soğan – 12-15 ədəd, ərinmiş yağ – 200 q, abqora – 0,5 st, qaysı qurusu – 200 q, albuxara – 200 q, şəkər – 60 q, duz, istiot.

Ət soğanın yarısı ilə ətçəkən maşından keçirilib, duz, istiot vurulur və qiymə hazırlanır. Soğanın qalan hissəsi xırda doğranır, yağda qızardılır və qızarmağa az qalmış toz şəkər və abqora əlavə edilir. Qızarmış soğanın üzərinə qaysı və albuxara əlavə edilir, sonra ət qiyməsindən kiçik küftə-

ciklər düzəldilib onların üzərinə tökülür. Hamısı birlikdə öz buğunda hazır olanadək bişirilir. Plov yanında verilir.

Ətli həliməsi

Qoyun əti – 600 q, düyü – 250 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 80 q, zəfəran – 0,2 q, duz.

Qoyun əti 15 q-lıq tikələrə doğranıb dayaz qazana qoyulur və üstünə azacıq bulyon tökülüb qapağı örtülərək öz buğunda bişirilir. Ətin bulyonu süzülüb onun içində isladılmış düyü bişirilir. Ən axırda xörəyə yağda qızardılmış soğan və zəfəran şirəsi, bişmiş ət tikələri qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir. Buğda ilə də həliməsi belə hazırlanır. Düyü əvəzinə 280 q buğda götürülür.

Toyuq çiğirtması.

Toyuq əti – 1000 q, ərinmiş yağ – 100 q, yumurta – 8 ədəd, baş soğan – 200 q, limon – 60 q, yaxud abqora – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Toyuq çiğirtması 3 üsulla hazırlanır.

1. Təmizlənmiş toyuq az miqdar suda yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq bişirilən bulyona duz və iri doğranmış soğan qatılır. Toyuq bulyondan çıxarılır. Səthinə zəfəran şirəsi sürtülür, 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq bulyonunun yağlı yerindən bir qədər götürülüb üzərinə abqora və ya limon şirəsi tökülür. Yumurtadan ayrıca tavada qalın qayğanaq bişirilir və turşulu bulyonun içinə salınır. Tavaya əvvəlcə bişirilmiş toyuq tikələri, üstünə qayğanaq düzülür, turşulu bulyon əlavə edilib öz buğunda zəif alovda hazır vəziyyətə gətirilir. Bu üsul Şəki-Zakatala zonalarında daha çox tətbiq olunur.

2. Toyuq təmizlənir, yuyulur və 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq tikələrinə duz və istiot vurulub tavada azacıq su əlavə edilməklə yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq

tikələrini yağda qızartmaq da olar. Soğan yağda qızardılır və soyudulur. Yağda qızardılmış soğana yumurta, zəfəran şirəsi, duz və istiot vurulub yaxşı qarışdırılır və tavadakı toyuğun üstünə tökülür. Abqora və ya limon şirəsi əlavə edilir. Tava qızdırıcı şkafa (fırına) qoyulub hazır vəziyyətə gələncə qədər bişirilir. Bu üsul Şirvan zonasında və Bakıda tətbiq olunur.

3. Toyuq az su içərisində bişirilir. Sümükləri ayırmaq şərtilə bişmiş toyuq iri tikələrə doğranır. Baş soğan yağda qızardılır və hazırlanmış toyuq əti ilə qarışdırılır. Zəfəran, abqora və ya limon şirəsi, duz, istiot vurulur. Tavada eyni bərabərlikdə yayılıb, üzərinə çalınmış yumurta əlavə edilib, qızdırıcı şkafda (fırında) hazır vəziyyətə gətirilir.

Qədaib

Yumurta – 2 ədəd, süd – 2 x.q. (camış südü daha yaxşıdır), un – 1 ç.q., ərinmiş yağ – 5 q, duz.

Yumurta sındırılır, üzərinə un və duz əlavə edilib qarışdırılır. Sonra süd əlavə edilib çalınır. Tavanın dibinə yağ çəkib hazırlanmış çalıntı oraya tökülür və qızdırıcı şkafda (fırında) 8-10 dəq bişirilir. Süfrəyə verdikdə paxlava şəklində doğranır. Qədaib *şüyüdplov* yanında da verilir.

Süzməxıngal

Qoyun əti – 600 q, un – 400 q, yumurta – 1 ədəd, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 80 q, brınza pendiri – 60 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Ət 10-15 q-lıq tikələrə doğranır, istiot, duz vurulur, soğanla yağda qızardılır. Zəfəran şirəsi vurulub hazır vəziyyətə gətirilir. Xıngal bişirilir, süzülür, yağlanır.

Süfrəyə verilərkən üstünə qiymə qoyulur. Yanında sarımsaqlı qatıq və ovulmuş brınza pendiri verilir.

Çudu

Qoyun əti – 300 q, un – 400 q, baş soğan – 150 q, ərinmiş yağ – 300 q, yumurta – 1 ədəd, şəkər – 20 q, maya – 5 q, sumaq – 10 q, darçın – 0,5 q, istiot – 0,4 q, duz.

Ət və soğan ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot qatılıb qovrulur və azacıq sumaq vurulub qarışdırılır. Yumurta və maya qatılmaqla xəmir yoğrulur, xəmir gəldikdən sonra 1 mm qalınlığında yayılır, aralarına yağ sürtməklə 5-6 qat üst-üstə qoyulub 7x8 sm ölçüdə doğranır. Xəmirin ortasına qiymə qoyulub pirojki formasında bükülür və yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə üstünə sumaq ilə toz-şəkər səpilir.

Hədik

Buğda – 200 q (və ya Poltava yarması), iri lobyə – 60 q, xırda lobyə – 60 q, noxud – 40 q, mərəci – 60 q, qarğıdalı – 40 q, findıq ləpəsi – 40 q, kişmiş – 40 q.

Azərbaycanda bu xörək ən çox iki səbəbdən bişirilir. Əvvəla, evdə uşağın ilk dişi çıxdıqda hədik bişirilir, qonşulara və qohumlara pay göndərilir. Beləliklə, hamıya xəbərdarlıq edilmiş olur ki, kiminsə uşağının dişi çıxmışdır. Hədik bir də məhərrəm ayının 10-cu günü, yəni «aşura» günündə bişirilir və imam ehsanı olaraq paylanır. Bu xörəyə bişirilərkən duz vurulmur. Yeyilən zaman hər kəs zövqünə görə duz səpir. Hədik üçün buğda xüsusi hazırlanır. Buğda isladılır və suyu süzülüb həvəngdə kəpəyi çıxana qədər döyülür. Sonra sərilib qurudulur, tabaqlanıb kəpəyi ayrılır, yuyulur və bişirilir. Buğda əvəzinə Poltava yarması götürülsə, əlavə döyüb kəpəyini çıxarmaq lazım gəlmir.

Bütün dənli və paxlalı bitkilər arıdır, 4-6 saat isladılır. Buğda bir qədər iri qazanda bişirilir. Qalan paxlalı dənələr isə yaxşı olar ki, ayrıca qazançalarda bişirilib, sonra bişmiş buğdaya qatılsın. Suyun miqdarı az götürülməlidir ki,

hədik çox duru olmasın. Bütün paxlalılar bişdikdən sonra onlar bişmiş buğdaya qatılır, fındıq ləpəsi və kişmiş əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Hədiyi yedikdə çoxlu çeynəmək məsləhətdir.

Buğda aşı

Buğda və ya Poltava yarması – 320 q, düyü – 80 q, yağ – 120 q, darçın – 2 q, toz şəkər – 4 x.q., su – 2 l.

Buğda hədikdə olduğu kimi hazırlanır. Poltava yarması götürüldükdə yuyulub birbaşa bişirilir. Buğda bişib hazır olmağa az qalmış ona yuyulub isladılmış düyü qatılır, 10-15 dəq bişirilib 1 saat dəmə qoyulur. Bu müddətdə düyü tamamilə şişib buğda ilə qarışır və qatı sıyıq alınır.

Buğda aşını süfrəyə verdikdə dərin boşqaba çəkilir, üstünə gölməçə şəklində ərinmiş yağ qoyulur, darçın və toz şəkər səpilib yeyilir.

Toyuq ləvəngi

Toyuq – 1 ədəd, qoz ləpəsi 150 q, baş soğan 5 ədəd orta irilikdə, axta zoğal – 25 q və ya turş gavalı qurusu – 40 q, kişmiş – 50 q, alça qurusu – 1 x.q., duz, istiot.

Baş soğan təmizlənilib ətçəkən maşından və ya iridişli sürtgəcdən keçirilir, ikiqat tənziədən sızılıb suyu ayrılır. Soğana ət maşınından keçirilmiş qoz ləpəsi, isladılıb xırda doğranmış zoğal axtası və ya gavalı qurusu (lavaşana da qatmaq olar) və kişmiş qatılaraq qiymə (ləvəngi) hazırlanır.

Toyuq təmizlənilib yuyulduqdan sonra istiotlanır, duzlanır, alça turşusu ilə içəri və bayır tərəfi turşulanıb içərisinə ləvəngi yığılır. İçi doldurulmuş toyuq qızdırıcı şkafta (fırında) hər iki üzünü qızarana qədər bişirilir.

Süfrəyə verdikdə göyərti, xiyar və limon dilimləri ilə bəzəmək olar.

Qaşqaldağı, qazı və ördəyi də bu üsulla bişirmək olar.

Kütüm-ləvəngi

Təzə bütöv kütüm – kütləsi 1 kq- dan az olmamalı, qoz ləpəsi – 200 q, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 40 q, axta zoğal (və ya nar 2 ədəd) – 100 q, kişmiş – 200 qr, duz.

Balıq bütöv şəkildə təmizlənilir, içəlatı çıxarılır və yuyulur. Yağda qızardılmış soğana döyülmüş, və ya ət maşınından keçirilmiş qoz, isladılıb xırda doğranmış axta zoğal (və ya alça turşusu) və kişmiş qatılıb qiymə hazırlanır. Balıq duzlanır, içinə qiymə qoyulub sapla sarınır, qızdırıcı şkafta (fırında və ya təndirdə) bişirilir.

Süfrəyə verildikdə eninə tikələrə doğranır.

Sazan ləvəngi

1 ədəd orta irilikdə sazan balığı – 1 kq, baş soğan – 1-2 ədəd, qoz ləpəsi – 1 nazik stəkan, alça turşusu – 2 xörək qaşığı, 2 çay qaşığı yabanı giləməzi qurusu (zirinc də olar), 0,5 stəkan kişmiş, 2 xörək qaşığı yağ, duz və istiot zövqə görə.

Balıq bütöv şəkildə təmizlənilib yuyulur və içinə turşu çəkilir. Doğranmış soğan azacıq qızardılır, qovrulmuş və xırdalanmış qoz ləpəsi, kişmiş və giləməzi (tumu çıxarılıb qurudulmuş zirinc də olar) ilə qarışdırılır, duz və istiot vurulur. Hazırlanmış içlik (ləvəngi) balığın içinə doldurulur. Yağlanmış dəmir listdə və ya tavanın içərisində qızdırıcı şkafta (fırında) bişirilir. Süfrəyə isti və ya soyuq halda verilir.

Ləvəngili tavakababı

Sümüksüz dana əti – 1 kq, baş soğan – 2 ədəd, qoz ləpəsi – 1 nazik stəkan, alça turşusu – 2-3 xörək qaşığı, yumurta -1 əd., yağ – 2-3 xörək qaşığı, duz və istiot dada görə.

Dana əti 40-50 qramlıq tikələrə doğranır, xüsusi çəkilə döyəclənib nazikləşdirilir, duz və istiot vurulur. Təxminən 18-20 ədəd nazik ət tikələri hazırlanır. Doğranmış soğan azacıq qızardılır, üzərinə xırdalanmış qoz ləpəsi, alça turşusu, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Döyülüb nazik şəkllə salınmış ət tikələrinə yumurta çalıntısı sürtülür, ləvəngi qoyulub ikinci ət tikəsi ilə örtülür və hər iki üzünü tavada yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə yanına göyərti və xiyar dilimləri düzmək olar.

Sucuq

Ev şəraitində hazırlanan buğda nişastası və ya qarğıdalı unu – 200 q, su – 450 q, ərinmiş yağ – 80 q, şəkər – 160 q, qoz ləpəsi – 160 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Soyuq suda açılmış buğda nişastası və ya qarğıdalı unu qaynayan suya tökülərək arasıkəsilmədən qarışdırılır, şəkər, yağ və zəfəran şirəsi əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Qoz ləpəsi xırda üyüdülmür, yarısı sucuğa qatılır, qalan hissə isə xörək süfrəyə veriləndə onun üstünə səpilir.

Nişasta halvası

Ərinmiş yağ – 200 q, toz şəkər – 180 q, evdə hazırlanmış buğda nişastası – 120 q, zəfəran – 0,5 q.

Buğda nişastası 1 st su ilə qarışdırılır. Yağ tavada qızdırılır və üzərinə 100 q şəkərdən 1:1 nisbətində hazırlanmış şərbət əlavə edilir. Zəfəran şərbətə qatılmalıdır. Yağ-şərbət qatışıqına, ardıcıl və ciddi qarışdırılmaq şərti ilə nişasta məhlulu tökülür. Zəif alov üzərində 8-10 dəq qarışdırılaraq hazır vəziyyətə gətirilir. Halva soyuduqdan sonra üstünə toz şəkər səpilir.

Rəxtərbeys

Düyü xırdası – 1 st, su – 4-5 st, toz şəkər – 3-4 x.q., zəfəran – 0,1 q, gülab – 0,5 st., badam və ya fındıq ləpəsi – 0,5 st..

Bir qədər iri çəkilmiş düyü xırdasından bişirilmiş şirin xörək-çərəzdür.

Düyünü təmizləyib yuduqdan sonra sərilər ki, bir qədər qurusun. Natamam qurumuş düyünü taxtanın üzərinə sərib, butulka ilə əzirlər. Bu xörəyin unu firni unundan bir qədər iri olmalıdır. Alınmış düyü unu qaynayan suya çalınıb tez-tez qarışdırılır, 15-20 dəq vaxt istilikdə bişirilir. Üzərinə zəfəran şirəsi və şəkər əlavə edilir. Hazır olana yaxın üzərinə bir qədər gülab tökürlər. Bu xörəyə yarım stəkan sürtgəclə maşında üyüdülmüş (ət maşınının iri gözündən də keçirmək olar) badam və ya fındıq ləpəsi əlavə edib bir qədər qaynadırlar. Hazır xörəyi dayaz boşqablara çəkib soyudurlar. Desert xörək kimi süfrəyə verilir.

Novruz bayramı ərəfəsində hazırlanan plovların, yaxşılaşdırılmış çörək-kökə məmulatının və şirniyyatın çeşidi isə daha çoxdur.

Süfrəmizin şah xörəyi
Həvəskarın aş xörəyi
Plovdur məclis xörəyi
Ətri zəfəran xörəyi

PLOVLAR

Plovlar hazırlanma üsuluna görə 2 qrupa ayrılır: süzmə və dəmyə plovlar. Süzmə plovlara düyüdən başqa göyərti, tərəvəz, paxlalı dənələr əlavə olunduqda çilov da deyilir. Dəmyə plovlar el arasında çəkmə və daşma plov da adlanır. Bəzi plovlar mürəkkəb üsulla hazırlanır, yəni düyünü dəmə qoyduqda xuruşu onun altında yerləşdirirlər. Məsələn, qırqovulplov, döymədəşməplov, çiydöşməplov, döşməplov, şüyüd-paxlaplov və başqaları mürəkkəb üsulla hazırlanır.

Azərbaycan mətbəxinin şah xörəyi olan plovun 100-dən çox çeşidi məlumdur. Plovlar ət, ev və ov quşu, balıq, meyvə, paxlalı dənə birlikdə və digər xuruşlarla hazırlanır. Azərbaycanlılar plovu xüsusi texnoloji üsulla – düyünü yarım hazır olana qədər bişirib dəmə qoymaqla hazırlayırlar və bu üsul yalnız onlara məxsusdur.

Plovun dadlı və ləzzətli olması üçün birinci növbədə bişiriləcək düyünün xüsusiyyətlərini bilmək lazımdır. Çünki plov üçün müxtəlif düyü növlərindən istifadə edilir. Düyünün növündən və sortundan asılı olaraq onların bişmə xüsusiyyəti, qaynama müddəti, düyü nişastasının islanması, yapışqanlaşması prosesləri, uzanması və şişməsi, suudma və dəmalma qabiliyyəti eyni deyildir. Ona görə də evdar və gənc qadınların əksəriyyəti plov hazırlanmasında müəyyən səhvlərə yol verirlər, nəticədə isə plov diri və ya yumşaq, əzilmiş, dadsız və keyfiyyətsiz alınır.

Mətbəximizdə vaxtilə bir çox düyü növləri vardı. Plov bişirmək üçün istifadə olunan «sədri», «akulə», «çiyli», «kufə», «əskəri», «xan», «əmbərbu», «qaraçılpaq», «ağçılpaq», «girdə», «mazanı» və s. düyü növlərinin hər birinin özünəməxsus xüsusiyyətləri vardır.

Yaxşı keyfiyyətli plov hazırlamaq üçün düyünün xüsusi emal texnologiyasına riayət olunmalıdır.

Plov hazırlamağa başlayarkən, **birinci mərhələdə** düyü arıdır. Plov üçün bütöv, sağ düyü (xırdasız) seçilməlidir. Düyü, əvvəlcə xırda gözlüklü süzgəcdən keçirilib, xırdasından, sonra tabaqlanıb yüngül qarışıqlardan azad edilir. Eyni zamanda düyü bitki qırıntılarından, daş-torpaqdan diqqətlə təmizlənir. Düyünün uzun müddət bir-birinə sürtülməsi nəticəsində düyü unu əmələ gəlir. Düyü həmin un hissəciklərindən təmizlənmədən bişirildikdə normal bişməsi pozulur, qatı həlim əmələ gəlir və dəmə qoyulduqda düyülər bir-birinə yapışır.

Düyü təmizləndikdən sonra **ikinci mərhələdə** – düyünün yuyulması və islanmasıdır. Düyü 2-3 dəfə ilıq su ilə yuyulur, lakin bu zaman düyünü kəskin qarışdırmaq məsləhət görülmür. Su yuyulmuş düyünün üstünə çıxmaq şərtilə və 5-6 l suya 2 x.q. duz əlavə edilməklə 3-dən 12 saata qədər isladılır. «Sədri», «əmbərbu», «akulə» kimi yerli düyüləri, İran, Vyetnam, Birma və Misirdən alınan xarici düyüləri bir qədər çox islatmaq lazımdır, çünki bu düyülərin xarici qılafları nisbətən qalındır. «Qaraçılpaq», «ağçılpaq», «qırmızı əmbərbu», «sarıçılpaq» kimi yerli düyüləri, Hindistan, Pakistan və İndoneziyadan alınan xarici düyüləri isə az islatmaq lazımdır, çünki bu düyülərin xarici qılafları nazik və zədəli olduğundan bişirərkən üst qabığının açılması nəticəsində bir-birinə yapışır. Belə plov yumşaq, yapışqanlı olmaqla dənəvərlik pozulur.

Plov hazırlanmasının **üçüncü mərhələsi** düyünün qaynadılmasıdır. 1 kq düyü (təxminən 4 stəkan) bişirdikdə 6 l su və 50-60 q duz (2 x.q.) götürülür. Şəhər yerində, yaxşı olar ki, plov bişirmək üçün su (buna «dinab» da deyilir) bir gün qabaqcadan götürülsün ki, xlor tamamilə çıxsın. Su qızdırılır, duz əlavə edilir və su qaynayan kimi isladılmış düyü ehmalca əllə, yaxud kəfkirlə suya tökülür. Qazanın altını gur etmək lazımdır ki, tez qaynağa düşsün. Düyü töküldükdən sonra qazanın gec qaynaması (həmçinin zəif qaynaması) plovun keyfiyyətini aşağı salır. Qaynayan suda

düyünü kəfkirlə ehmalca qarışdırmaq məsləhət görülür. Düyü yarımhazır (bişmiş düyünü iki barmaq arasında sıxdıqda yumşaqtəhər olmalıdır) vəziyyətə gəlincə bişirilib süzəcdən süzülür. Düyünün yaxşı şişməsi, bərkiməsi, ağarması və dənəvər olması üçün düyü bişirilərkən suya azacıq limon turşusu, turş ayran və ya qatıq (1 kq düyüyə 300 q qatıq və ya 0,5 l ayran) və ya da ayran suyu (xama və qatığı süzdükdə alınan süd zərdabı) əlavə etmək olar.

Bəzən süzülmüş düyünün üstündən ilıq su gəzdirilir və belə güman edirlər ki, bu əməliyyat düyünü pardaqladır. Lakin ev şəraitində az miqdar plov bişirmək lazım gələrsə, süzülmüş düyünü əlavə olaraq ilıq su ilə yumaq məsləhət görülmür, bu plovu dadsız edir. Düyü tamamilə süzülməlidir ki, bir-birinə yapışmasın və dənəvərlik itməsin.

Plovun hazırlanmasının **dördüncü mərhələsi** süzülmüş düyünün dəmə qoyulmasıdır. Bunun üçün qazana yağ tökülüb qızdırılır və dibinə qazmaq salınır. Qazmaq 2 cür hazırlana bilər.

1. Süzülmüş düyüdən bir qədər götürüb (qazanın həcmindən asılı olaraq) ona 1-2 ədəd yumurta, 2-3 qaşığı qatıq, yarım xörək qaşığı ərinmiş yağ, sarıkök, döyülmüş keşniş toxumu, duz əlavə edilib ciddi qarışdırılır. Qazanın dibinə azacıq yağ töküüb təbəqə şəklində (0,8-1,0 sm qalınlıqda) yayılır. Sonra üstündən süzülmüş düyü tökülüb dəmə qoyulur.

2. Yuxa qazmağı hazırladıqda un, yumurta, ərinmiş yağ və xamadan (qatıq da olar) xəmir yoğrulur, 10 dəq istirahətə verilib nazik yayılır və müxtəlif formada (üçbucaq, paxlavasayaq, xüsusi formalarla) kəsilir. Qazanın dibinə azacıq yağ tökülür, əridilib hər tərəfinə yayılır. 1 sm-dən qalın olmayan nazik xəmir qazanın dibinə yerləşdirilir, üstünə süzülmüş düyü tökülüb dəmə qoyulur. 6-7 st düyü dəmə qoyduqda qazmaq üçün 1 yumurta sarısına 1 x.q. qatıq və ya xama, 1 d.q. ərinmiş yağ, 1 çimdik duz, sarıkök və un götürülür.

Düyünü kəfkirlə qazana piramidayaoxşar şəkildə yığmaq məsləhət görülür. Qazanın divarları ilə düyü arasında müəyyən məsafə qoymaq lazımdır ki, içəridə alınan buxar düyüyə hər tərəfdən eyni miqdarda təsir etsin və bərabər dəm alınmasına şərait yaratsın.

Plov yaxşı dəm alsın deyə qazanı zəif od üzərində qoyub (qaz plitəsinə xüsusi dəmir və ya tava qoyulub üstünə qazan yerləşdirilir) 1 saatdan (yuxa qazmağı hazırladıqda) 1,5 saata qədər (düyü qazmağı hazırladıqda) düyünün içindən buxar çıxmaq şərti ilə saxlayırlar. Düyünün yaxşı dəm alması üçün qazanın ağzını kip bağlamaq lazımdır. Qapağın altına təmiz kətan və ya pambıq parçadan dəsmal qoyulmalıdır. Dəmalmanın normal getməsinə müəyyən etmək üçün qazanın oturacağına yaxın yerinə qıraq tərəfdən soyuq su çilənir, əgər su dərhal qaynayıb buxarlanırsa, deməli dəmalma normal gedir. Kənd yerlərində plovu mis qazanda dəmə qoyduqda ağzına mis məcməyi və ya sini qapanır, qapağın üstünə qızğın kömür tökülür. Bu əməliyyat dəmalmanın bərabər və tez getməsinə şərait yaradır. Dəmalma zamanı arada plovun üstünə əridilmiş isti kərə yağı (dəm yağı) çilənir. 1 q zəfəran 100 ml suda 10-12 saat isladılır və plov qazanı yer dəminə qoyulduqda düyünün üstünə çilənir. Belə etdikdə zəfəranın ətri yaxşı hiss olunur. Zəfəran plovu dəmə qoyduqda vurularsa, dəmalma prosesində onun ətri buxarlanaraq zəifləyir. Zəfəranı qovurmaq, qaynatmaq məsləhət görülmür.

Əgər qazanın dibində düyüdən qazmaq hazırlanmışsa, 25-30 dəq qazandakı plov yer dəminə qoyulur. Bu zaman qazanın altına soyuq suda isladılmış parça qoyulmalıdır ki, qazmaq rahat çıxsın. Yuxa qazmağı hazırladıqda isə plovu 10-15 dəq yer dəminə qoyurlar, uzun müddət yer dəmində qalmış plovun qazmağı yumşalır. Yuxa qazmağı quru və xırçıldayan olmalıdır.

Beləliklə, ayrıca bişirilən düyü müxtəlif adlı plovlar üçün əsas sayılır. Ayrıca qazanda isə qovurmaplov üçün

qovurma, səbzıqovurma plov üçün səbzıqovurma, çığırtmaplov üçün çığırtma və başqa xuruşlar hazırlanır.

Plovu süfrəyə iri bulud (dörə) və ya dairəvi boşqablarda verirlər. Plovu çəkdikdə əvvəlcə üst hissədəki zəfəranlı düyü kəfkirlə götürülüb bir qaba yığılır. Buluda plov çəkilib üstünə zəfəranlı düyüdən tökülür və tərəcik forması verilir. Əgər dəm yağı az verilibsə, əlavə olaraq yağ tökülür, üstünə qazmaq düzülür. Plovun xuruşu ayrıca boşqabda və ya plovun üstünə qoyulub süfrəyə verilməlidir. Süfrəyə kiçik piyalədə və ya yağ qabında isti ərinmiş yağ da vermək olar.

Beləliklə, plovun hazırlanmasının incəlikləri ilə tanış olduqdan sonra istədiyiniz plovu hazırlaya bilərsiniz. Lakin plov bişirmək üçün evdar qadınlarımız yuxarıda deyilənləri gündəlik mətbəx qayğılarında ardıcıl olaraq davam etdirməlidirlər. İllərlə analarımız plov bişirməyin sirlərini öyrənərək, yalnız yaşa dolduqdan sonra süfrəmizin şah xörəyini lazımı qaydada bişirirlər.

Birinci – su çərşənbəsində bişirilməsi məsləhət görülən plovlar

Turşuqovurma plov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 60 q, alça və ya turş gavalı (albuxara daha yaxşıdır) – 60 q, şabalıd – 200 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,4 q, sarıkök – 0,4 q, istiot – 0,1 q, duz.

Yumşaq və ya çox da iri sümükləri olmayan qoyun ətindən 40-50 q-lıq tikələr kəsilir, duz və istiot vurulub öz suyunda pörtülür. Sonra bunun üzərinə yağda qızardılmış baş soğan və yuyulmuş gavalı qurusu, qaynar suda pörtülüb təmizlənmiş şabalıd, sarıkök əlavə edilərək vaxt istilikdə bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir.

Düyü əvvəlki qayda üzrə bişirilib dəmə qoyulur.

Plov iri buluda və ya dövrəyə çəkilir, qıraqlarına qazmaq düzülür və yağ tökülüb süfrəyə qoyulur. Ayrıca boşqabda turşuqovurma, yağda pörtülmüş kişmiş və qaysı xuruşu verilir.

Turşuqovurma plov paylar şəklində süfrəyə verildikdə boşqaba tərəcik şəklində düyü çəkilir, bir yanına hazır qovurma, o biri yanına qazmaq qoyulur, üstünə yağ tökülür.

Narqovurma plov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, nar – 100 q, şabalıd – 300 q, baş soğan – 200 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, sarıkök – 0,4 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun ətini 60-70 q-lıq tikələrə kəsir, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Üzərinə yağda qızardılmış soğan, təmizlənmiş şabalıd, bulyon və zəfəran şirəsi vurulub öz buğunda bişirilir. Hazır olmağa 5 dəq qalmış ona nar dənələri və ya şirəsi əlavə olunur.

Düyü əvvəlki qayda üzrə bişirilib dəmə qoyulur.

Plov iri buluda və ya dövrəyə çəkilir, qıraqlarına qazmaq düzülür və yağ tökülüb süfrəyə qoyulur. Ayrıca boşqabda narqovurma verilir.

Narqovurma plov paylar şəklində süfrəyə verildikdə boşqaba tərəcik şəklində düyü çəkilir, bir yanına hazır qovurma, o biri yanına qazmaq qoyulur, üstünə yağ tökülür.

Çığırtmaplov

Toyuq əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 160 q, yumurta – 4 ədəd, limon – 60 q və ya limon turşusu, yaxud abqora – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Çığırtmaplov üçün toyuq çığırtması 2 üsulla hazırlanır.

1. Təmizlənmiş toyuq az miqdar suda yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq bişirilən bulyona duz və iri doğranmış soğan qatılır. Toyuq bulyondan çıxarılır. Səthinə zəfəran şirəsi sürülür, 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq bulyonunun yağlı yerindən bir qədər götürülüb üzərinə ab-qora və ya limon şirəsi tökülür. Yumurtadan ayrıca tavada qalın qayğanaq bişirilir və turşulu bulyonun içinə salınır. Tavaya əvvəlcə bişirilmiş toyuq tikələri, üstünə qayğanaq düzülür, turşulu bulyon əlavə edilib öz buğunda zəif alovda hazır vəziyyətə gətirilir.

2. Toyuq təmizlənir, yuyulur və 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq tikələrinə duz və istiot vurulub tavada azacıq su əlavə edilməklə yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq tikələrini yağda qızartmaq da olar. Soğan yağda qızardılır və soyudulur, yumurta, zəfəran şirəsi, duz və istiot vurulub yaxşı qarışdırılır və tavadakı toyuğun üstünə tökülür. Ab-qora və ya limon şirəsi əlavə edilir. Tava qızdırıcı şkafa (firna) qoyulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Düyü adi qayda ilə bişirilib dəmə qoyulur. Süfrəyə verilərkən iri dövrəyə çəkilir, üstünə dairəvi qayğanaq qoyulur, kənarlarına qazmaq düzülür. Çığırtma ayrıca boşqabda da süfrəyə verilə bilər. Süfrəyə pay şəklində verdikdə boşqaba plov çəkilir, yanına çığırtma və bir dilim limon qoyulur, üzərinə yağ və çığırtma suyu tökülür. Çığırtma suyu ayrıca piyalədə də qoyula bilər.

İkinci – od çərşənbəsində bişirilməsi məsləhət görülən plovlar

Lobyaçilov

Qoyun əti – 800 q, ərinmiş yağ – 200 q, ağ lobyə – 200 q, düyü – 400 q, kişmiş – 160 q, baş soğan – 160 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, istiot – 0,4 q, duz.

Hər paya 2-3 tikə ət götürülür, duz, istiot vurulub soğanla qızardılır, zəfəran şirəsi və bulyon əlavə edilib hazır olunca bişirilir. Lobyə və düyü ayrıca bişirilir və süzülərək qarışdırılıb dəmə qoyulur. Kişmiş yağda bişirilir. Süfrəyə verildikdə boşqaba düyü ilə lobyə çəkilir, üstünə kişmiş, qazmaq qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir. Ət ayrıca verilir.

Lərgəplov

Hisə verilmiş kütüm – 600 q, düyü – 400 q, lərgə – 200 q, ərinmiş yağ – 160 q, darçın – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Lərgə 3-4 saat soyuq suda isladılır, sonra yuyulmuş düyü ilə birlikdə qazana tökülür, üzərinə su əlavə edilir. Suyun hündürlüyü düyünün üzərindən barmaqların orta büküyünə qədər olmalıdır. Duz suda həll edilməlidir. Lərgəplov süzülür və qaynadılıb suyu çəkildikdən sonra yağ əlavə edilir və dəmə qoyulur. Kütüm su hamamı buxarında bişirilir və plovun yanında süfrəyə verilir.

Mərçiplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 400 q, mərçi – 200 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 120 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, duz, istiot.

Mərçi arıtlanıb yuyulur və 3 saat soyuq suda isladılır. Mərçi ayrıca duzlu suda bişirilir. Düyü ayrıca bişirilir və bişmiş mərçi ilə qarışdırılıb süzülür. Bir yumurta sarısına 1 x.q. yağ, 1 x.q. qatıq, yaxud xama və un əlavə edib qazmaq üçün xəmir yoğrulur. Xəmir yayılır, qazanın dibinə salınıb plov dəmə qoyulur.

Paralel olaraq qoyun əti tikələrə doğranıb duzlanır, tavada qızardılır, üzərinə az miqdar bulyon, ədviyyat və yağda qızardılmış meyvə (kişmiş) qatılıb öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə verildikdə mərciplovun üstünə ət qoyulur və darçın səpilir. Mərciplov kükü ilə də hazırlana bilər.

Qabaqlı aş

Balqabaq – 400 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, qoz ləpəsi – 200 q, lobya – 120 q, qatıq – 120 q, yumurta – 1 ədəd, darçın – 2,0 q, duz.

Balqabağın qabığı soyulub içi təmizlənir. Sonra dördkünc formada 3-4 sm qalınlığında nazik təbəqələrə doğranır. Üzərinə bir az soyuq su tökülüb bişirilir, aşızəndən süzülür. Həmin balqabaq suyuna duzlu su əlavə edilməklə aşın düyüsü bişirilir. Döyülmüş qoz ləpəsi ərinmiş yağda qovrulur. İçinə qabaqcadan isladılıb bişirilmiş lobya qatılır. Plovu dəmə qoyan zaman balqabağın üzərinə darçın səpib qazmaqdan sonra aşın altına döşəyirlər. Sonra bir az düyü töküb qoz ləpəsini lobya ilə birlikdə qat-qat səpərək düyünü tökürlər. Beləliklə, aş dəmə qoyulur.

Plov süfrəyə boşqabda verilir, yanına toz şəkər qoyulur.

Lobyalı-qozlu aş

Düyü – 2 st, iri qırmızı lobya – 1 st, qoz ləpəsi – 1 st, yağ – 100 q, balqabaq – 500 q, duz.

Lobyaya bir gün əvvəldən isladılır, ayrıca bişirilir və süzülür. Lobyaya bişirilən suya bir qədər qaynar su əlavə edil

ir, duz və düyü tökülüb bişirilir. Düyü hazır olana yaxın lobya əlavə edilib süzülür. Qazanın dibinə bir az yağ töküb balqabaq dilimləri düzülür. Üstünə üyüdülmüş qoz ləpəsi ilə qarışdırılmış düyü ilə lobya tökülür. 40-45 dəq vaxt istilikdə dəmə qoyulur, arada dəm yağı verilir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə balqabaq tikələri düzülür, yanına ayrıca qabda toz şəkər qoyulur.

Ləpə-döşəmli aş

Düyü – 3 st, iri qırmızı lobya – 1 st, qoz ləpəsi – 1 st, baş soğan – 500 q, yağ – 160 q, balqabaq – 400 q.

Lobyaya bir gün əvvəlcədən isladılır, bişirilir və süzülür. Baş soğan halqavari doğranır, yağda qızardılır. Balqabaq sürtgəcin iri gözündən keçirilir, qoz ləpəsi üyüdülmüş, bütün bunlar və bişirilmiş lobya qızardılmış soğanla qarışdırılıb ləpə-döşəmə hazırlanır. Düyü plov qaydası ilə bişirilir, süzülür, qazanın dibində qazmaq düzəldilir, bir qədər düyü töküb üstünə hazırlanmış ləpə-döşəmə qoyulur, üstünə dərin boşqab qapanır və düyünün qalan hissəsi tökülüb dəmə qoyulur. Arada dəm yağı verilir. Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, ləpə-döşəmə və qazmaq düzülür, yağ tökülür. Yanına ayrıca qabda toz şəkər qoyulur.

Qarışıq plov

Hisə verilmiş və ya qaxac edilmiş balıq – 400 q, düyü – 2 st, xırda ağ lobya – 1 st, vermişel – 200 q, yağ – 160 q, duz.

Lobyaya 10-12 saat əvvəldən isladılır, ayrıca qazanda bişirilir və süzülür. Düyü bir qədər iri qazanda 3 l suda ya

rımhazır olana qədər bişirilir, sonra ona vermişel əlavə edilib 8-10 dəq qaynadılır, bişmiş lobya qatılıb süzülür. Qazanın dibinə yağ tökülüb süzölmüş qarışıq plov dömə qoyulur, döm yaği verilir. Qazanın dibində plovun özündən qazmaq əmələ gəlir, lakin lavaş qazmaq da hazırlamaq olar. Balıq suda və ya su hamamı buxarında bişirilir, dərisi və sümüyü təmizlənilir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilib, üstünə yağ tökülür və yanına ayrıca qabda balıq qoyulur.

Üçüncü – torpaq çərsənbaşında bişirilməsi məsləhət göröln plovlar

Səbzioqurmaplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, baş soğan – 200 q, göyərtili (kəvər, keşniş, turşəng, cəfəri, nənə, şüyüd və s.) – 600 q və ya hər birindən 2-3 dəstə (kəvər daha çox götürölür), limon turşusu – 0,4 q və ya abqora – 20 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,5 q, duz.

Yumşaq qoyun əti 35-40 q-lıq tikələre doğranır, duz və istiot vurulub qızardılır, üzərinə yağda qızardılmış soğan, abqora, təmizlənilib yuyulduqdan sonra iri doğranmış göyərtili əlavə edilib bişirilir. Ayrıca qazanda dömə qoyulmuş plovun bir hissəsinin üzərinə zəfəran şirəsi vurulur, iri buluda çəkilib, yanlarına qazmaq düzölür və yağ tökülür. Səbzioqurma ayrıca boşqabda verilir. Süfrəyə pay şəklində verildikdə boşqaba düyü çəkilib, bir yanına səbzioqurma, o biri yanına qazmaq qoyulub üstünə yağ tökülür.

Şüyüdplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 8 ədəd, süd – 120 q, şüyüd – 240 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Düyüdən adi qaydada plov hazırlanır və dömə qoyulduqda doğranmış şüyüdlə qarışdırılır. Qədaib hazırlamaq üçün yumurta sındırılır, üzərinə un və duz əlavə edilib qarışdırılır. Sonra süd əlavə edilib çalınır. Tavanın dibinə yağ çəkib hazırlanmış çalıntı oraya tökülür və qızdırıcı şkafda (fırında) 8-10 dəq bişirilir. Süfrəyə verdikdə boşqaba plov çəkilib üstünə paxlava şəklində doğranmış qədaib tikəcikləri qoyulur və yağ tökülür.

Küküplöv

Hisə verilmiş kütüm – 600 q, düyü – 400 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 4 ədəd, lobya – 200 q, təzə bulka – 160 q, şüyüd – 160 q, istiot – 0,4 q, duz.

Kütüm küküsü hazırlanır. Düyü və lobya ayrılıqda bişirilərkən qarışdırılır, yağ vurulub dömə qoyulur. Süfrəyə verdikdə lobyalı plov çəkilib, yanına ayrıca paxlava şəklində doğranmış kütüm küküsü qoyulur.

Toyuq-döşəmplov

Düyü – 600 q, toyuq – 1 ədəd, ərinmiş kərə yağı – 250 q, orta irilikdə baş soğan – 3 ədəd, şüyüd – 2-3 dəstə, toyuqdan basdırma etmək üçün qara istiot, sarıkök və duz dada görə, üzüm sirkəsi – 3 x.q., dinab üçün duz – 2 x.q., zəfəran – 0,5 q.

Təxminən 1 kq kütləsi olan toyuq 80-100 q-lıq tikələre doğranır. Soğan halqavari doğranıb üzərinə duz səpilir ki, suyunu qismən buraxsın. Toyuq ətinə istiot və sarıkök vurulur, doğranıb duzlanmış soğan və sirkə əlavə edilib qarışdırılır, 6-8 saat saxlanılır. Toyuq basdırmasını axşamdan da hazırlayıb soyuducuya qoymaq olar.

Şüyüd göyertisi təmizlənilir, yuyulur və bir qədər iri doğranılır. Düyü 2 saat duzlu suda isladılır və 2,5-3 l suda

adi qaydada bişirilir. Süzülməyə yaxın üzərinə doğranmış süyüd göyərtisi əlavə edilir və süzülür.

Qazanın dibinə 2-3 x.q. yağ tökülür. Toyuq tikələri soğandan azad edilib qazanın dibinə səliqə ilə sıx-sıx düzülür. Süzülmüş düyü əlavə edilib 50-60 dəq dəmə qoyulur, arada dəm yağı verilir, yer dəminə qoyduqda zəfəran şirəsi çilənir.

Süfrəyə verərkən plov iri boşqaba və ya buluda çəkilir. Toyuq tikələri ayrıca boşqabda yanına qoyulur.

Dördüncü – yel (hava) çərşənbəsində bişirilməsi məsləhət görülən plovlar

Meyvəplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 120 q, ərik qaxı (kuraqa) – 100 q, qaysı – 80 q, qara gavalı qurusu – 100 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, duz.

Bir stəkan düyüyə iki stəkan su götürülüb südlü plov kimi bişirilir. Dəmə yağda bişirilmiş meyvə ilə birlikdə qoyulur. Süfrəyə verildikdə plovun üstünə yağda bişirilmiş meyvə, qazmaq qoyulur və yağ tökülür.

Şirinplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 120 q, ərik qurusu (qaysı) – 120 q, şəkər – 160 q, gavalı qurusu – 120 q, buğda unu – 40 q, yumurta – 1 ədəd, duz.

Meyvələr yağda şəkər əlavə etməklə qovrulur. Düyü plov qaydasında bişirilir, meyvə ilə qarışdırılıb dəmə qoyu-

lur. Süfrəyə verildikdə tərəcik şəklində boşqaba çəkilir, üstünə qazmaq və gavalı qoyulur.

Südlüplov

Hisə verilmiş kütüm – 600 q, düyü – 400 q, ərinmiş yağ – 160 q, süd – 1000 q, buğda unu – 80 q, kişmiş – 200 q, ərik qurusu – 200 q, xurma – 100 q, şəkər – 80 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, duz.

Bir stəkan düyüyə 2 st süd-su qarışığı götürülür. Düyü süddə yarım hazır olana qədər bişirilir, şəkər, yağ və zəfəran vurulub 1 saat saxlanır. Qazanın dibinə un, yumurta və sudan hazırlanmış lavaş salınır və həmin düyü onun üstünə tökülüb 30-40 dəq dəmə qoyulur. Kişmiş, ərik qurusu və xurma yağda pörtülür. Süfrəyə verdikdə boşqaba düyü çəkilir, yanına qazmaq və xuruş qoyulur. Buğda bişirilmiş kütüm balığı ayrıca verilir.

Kişmişplov

Düyü – 800 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 200 q, qazmaq üçün yumurtanın sarısı – 1 ədəd, kərə yağı – 40 q, buğda unu – 50 q, duz.

Düyüdən adi qaydada plov bişirilib süzülür. Kişmiş yağda azacıq qovrulur. Qazanın dibinə lavaş qazmağı salınıb, düyü kişmişlə qarışdırılıb dəmə qoyulur. 45-50 dəq dəm aldıqdan sonra 10-15 dəq yer dəminə qoyulur. Plova zəfəran şirəsi də vurmaq olar.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə kişmiş və qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Novruz bayramı axşamı bişirilməsi məsləhət görülən plovlar

Toyuq plov

Toyuq əti – 800 q, düyü – 600 q, baş soğan – 80 q, badam ləpəsi – 40 q, ərinmiş yağ – 200 q, lavaşana və ya zoğal axtası – 40 q, kişmiş – 200 q, zirə – 0,4 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Toyuq suda hazır olunca bişirilir. Badam və meyvə yağda qovrulur, buna yağda qızardılmış soğan və zirə əlavə edilir. Ayrıca bişirilmiş plov boşqaba çəkilir, üstünə meyvə, toyuq əti tikəsi, qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Fisincan plov

Qoyun əti – 800 q və ya toyuq əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, qoz ləpəsi – 200 q, nar – 200 q, yaxud narşərab – 60 q, limon turşusu – 8 q, yaxud abqora – 60 q, soğan – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Toyuq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub qızardılır. Suda əridilmiş limon turşusu və ya abqora qara çuqun tavada qaynadılıb döyülmüş qozun üstünə tökülür. Hazırlanmış toyuğa yağda qızardılmış soğan, qoz ləpəsi, azacıq bulyon, nar dənələri, darçın vurulub hazır olunca bişirilir.

Fisincanı ətdən hazırladıqda qoyun əti qiyməsindən küftəciklər hazırlanır, yağ-su qarışığında bişirilir və toyuqla bişirilən fisincanda olduğu kimi hazır vəziyyətə gətirilir. Düyü ayrıca bişirilib dəmə qoyulur.

Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilir, yanına fisincan və bir tikə qazmaq qoyulub üstünə yağ tökülür.

Şaşəndaz plov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 8 ədəd, baş soğan – 400 q, limon turşusu – 2,0 q, şəkər – 20 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, istiot, duz.

Soğan yağda qızardılır, limon turşusu və şəkər qatılır, üstünə çalınmış yumurta əlavə edilib bişirilir. Düyüdən ayrıca plov hazırlanır. Süfrəyə verildikdə plovun üstünə soğançalı qayğanaq qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir.

Plov-şəstərəngi

Düyü – 900 q, baş soğan – 800 q, ərinmiş yağ – 250 q, axta zoğal – 150 q, yumurta – 6 ədəd, zəfəran – 0,5 q, duz, istiot. Qazmaq üçün 1 ədəd yumurta sarısı, 1 x.q. xama və ya qatıq, qatıq götürüldükdə əlavə 1 x.q. yağ və un (nə qədər aparsa).

Düyü plov qaydası ilə bişirilib süzülür, qazanın dibində lavaş qazmağı düzəldib düyü tökülür və 50-55 dəq dəmə qoyulur, arada dəm yağı verilir, yer dəminə qoyulduqda zəfəran şirəsi çilənir.

Baş soğan soyulub yuyulur, yarımhəlqavari doğranır, yağda qızardılır. Sonra üzərinə isladılmış axta zoğal, duz, istiot əlavə edilib bir qədər öz buğunda bişirilir. Qarışıqı tavaya bir qaydada yayıb üstünə nümrü qayğanaq kimi yumurta sındıraraq hazır vəziyyətə gətirirlər.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə soğançalı nümrü qayğanaq və qazmaq qoyulur, yağ tökülür.

Yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatı

Yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatı azərbaycanın müxtəlif bölgələrində qədimdən hazırlanır. Bu məmulatlar əsasən səhərlər çay süfrəsinə verilir və çörəyi əvəz edir. Lakin bu məmulatların çoxu kulinariya və qənnadçı-

lığa aid kütləvi ədəbiyyatlarda unlu şirniyyat qrupuna daxil edilir. Novruz bayramında da yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatları bişirilir və novruz süfrəsinin əsas təamlarından biridir.

Yaxşılaşdırılmış milli çörək məmulatına bəyim çörəyi, fəsəli, qabaqlı çörək, qabaqlı kökə, qatlama, qoğal, qozlu kökə, zəfəranlı nazik, pşi, südçörəyi, fətir, fıncıqlı qoğal, çayçörəyi, Şəki külçəsi, Şəki ovması, şirin nazik, şorqoğal, yelapardı və s. aiddir.

Biz kitabçada daha çox bişirilən yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatı haqqında məlumat veririk

Bəyimçörəyi

Birinci sort buğda unu – 6 st., maya – 30 q., yumurta – 3 əd., kərə yağı – 200 q, süd – 2 st, duz – 1 ç.q.

Maya isidilmiş süddə açılır. Un ələnilir və xəmir yoğrulacaq qabın ortasında oyuq açılır. Süd, yumurta, yumşaldılmış kərə yağı və suda həll edilmiş duz tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat qızcırdılır, bu müddətdə arada bir dəfə 2-3 dəq. təkrar yoğrulur. Xəmir yoğrulandan otağın temperaturu 28-32°C olmalıdır. Xəmindən 200-250 q-lıq kündələr tutulur, oval formada yayılır, 15-20 dəq. sonra üzərinə su – yumurta çalıntısı sürtülür, barmaqla 2-3 xətt çəkilir, qızdırıcı şkafda bişirilir. Bəyimçörəyi isti və soyuq halda çay, şirin çay, qəhvə və kakao ilə süfrəyə verilir.

Qatlama

Əla sort un – 6 st., maya – 30 q., duz – 2 ç.q., kərə yağı – 200 q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., yumurta – 5 əd., süd qurusu – 2 x.q. (və ya təzə süd – 0,5 l.) vanilin – bir çimdik, qənnadı təbəqəsinə sürtmək üçün bitki yağı – 1 ç.q.

Qatlama üçün xəmir acıxəmrə üsulu ilə iki mərhələdə hazırlanır. Maya 32-35°C istiliyi olan suda açılır, onun 1/3 hissəsinə su və ya süd əlavə edilib duru xəmir yoğrulur. Xəmir 3,5-4 saat qızcırdılır. Sonra üzərinə duz, yağın yarı, toz-şəkər, süd, yumurta (2 əd. yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır) əlavə edilib qarışdırılır, un tökülüb 8-10 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir 70-80 dəq. qızcırdılır, gəldikdən sonra kündələnir, nazik yayılır, üzərinə yağ sürtülür, bir neçə dəfə əllə qatlanıb diyirləndirilir və kündəyə gəlmək üçün 20-25 dəq. saxlanılır. Bundan sonra xəmir 0,7-0,8 mm qalınlığında yayılır, səthinə yağ sürtülür, hər biri təxminən 110-115 q olmaqla kvadrat formada doğranılır. Xəmirin dörd küncü içəriyə doğru qatlanıb xəmirə zərf forması verilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-35 dəq. kündəyə gəlmək üçün saxlanılır, səthinə yumurta sürtülüb 180-190°C temperaturda 8-10 dəq. ərzində bişirilir. Bəzən qatlamının iki tərəfini də tavada yağ içində qızadırlar. Soyuduqdan sonra üzərinə vanilli şəkər kirşanı səpilir.

Zəfəranlı nazik

Əla sort un – 4 st. + 2 x.q., kərə yağı – ¾ st. yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 4 x.q., üzlü süd – 1 st., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., zəfəran – 0,1 q.

Xəmir yoğrulacaq qaba 32-35°C temperatura qədər qızdırılmış süd tökülür, əvvəlcə maya açılır, sonra üzərinə duz, şəkər, yumurta (1 yumurtanın sarısı üzərinə sürtmək

üçün saxlanılır), yumşaldılmış kərə yağı və zəfəran şirəsi əlavə edilib 5 dəq. ərzində qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb 10-12 dəq. ərzində yaxşı övkələmək şərti ilə xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5 saat saxlanılır. Xəmindən 200-220 q-lıq kündələr hazırlanır, 5 mm qalınlığında oval formalı kökələr şəklinə salınır. Kökələr yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 25-30 dəq. sonra zəfəranlı yumurta çalıntısı sürtülür, naxış salınır və çəngəllə deşdəklənir. Zəfəranlı nazik 220-230°C temperaturda 15-18 dəq. ərzində bişirilir.

Südçörəyi

Əla sort buğda unu – 6 st., duz – 1 ç.q., maya – 20 q., toz-şəkər – 2 x.q., qatılaştırılmış süd – 3-4 x.q. (və ya 1st. süd, əlavə olaraq 2 x.q. toz-şəkər), xama – 1 banka (200 q.), yumurta – 4 əd., ətirləndirmək üçün hil – 5-6 əd. və ya vanilin – bir çimdik.

Unun yarısına maya və təxminən 1 st. ilıq su tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmirin temperaturu 28-30°C olmalıdır. 3,5-4 saata qızcırdıqdan sonra üzərinə qalan xammallar (südü isti etmək şərti ilə) və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmirin temperaturu 30-32°C olmalıdır. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır.

Südçörəyi üçün xəmiri maya ilə birbaşa yoğurub, arada bir dəfə əlavə yoğurmaq şərti ilə 1,5-2 saat qızcırtmaq olar. Lakin acıxəmrə (opara) üsulu ilə hazırlanan xəmindən bişirilən süd çörəyi daha dadlı olur.

Xəmir hazır olduqda 350-400 q kütlədə kündələnir, 40-45 dəq. istirahətə qoyulur. Sonra kündələr əllə və ya oxlovla 10-12 mm qalınlıqda yayılır, listlərə düzülür. Südçörəyini kündələdikdən 10-15 dəq. sonra 6-8 mm qalınlığında yayıb 40 dəq. saxladıqda daha yaxşı nəticə verir. Xəmir kündəyə gəldikdən sonra yayılır, səthinə yumurta çalıntısı sürtülüb çəngəllə müxtəlif bəzək (rombşəkilli, kvadrat, cinavı və s.) vurulur, bir neçə yerdən

çəngəllə deşdəklənir. Südçörəyi 170-180°C temperaturda 35-40 dəq. ərzində bişirilir. Bişirilmiş məmulat dərhal listdən götürülüb süfrə və ya dəsmal üstündə soyudulur.

Novruz bayramı ərəfəsində bişirilən milli çörək məmulatıdır. Bəzən şəkərbura bişirdikdə artıq qalmış xəmindən bişirilən məmulata da südçörəyi deyirlər.

Çay çörəyi

1-ci sort buğda unu – 4 st., toz-şəkər – 0,5 st., marqarin – 2,5 x.q., xama – 1 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., sarıkök – 0,5 ç.q., keşniş toxumu – 0,5 ç.q., qaraçöhrə toxumu – 0,5 ç.q.

Xəmir birbaşa maya əlavə edilməklə yoğrulur. Maya istiliyi 32-35°C olan yarım stəkan suda açılır, üzərinə isidilmiş yağ, xama, yumurta (1 yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), şəkər, duz məhlulu, üyüdülmüş ədviyyat əlavə edilib 5-8 dəq. şəkər kristalları həll olana qədər qarışdırılır, un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 10-15 dəq. ərzində yoğrulmalı, 1-1,5 saat saxlanılmalıdır. Xəmir sonra yenidən 2-3 dəq. ərzində yoğrulur. 300-350 q-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 40-45 dəqiqəyə kündəyə gəldikdən sonra oval formada 0,6-0,7 mm qalınlığında yayılır, üzərinə bir çimdik sarıköklə çalınmış yumurta sürtülür, müxtəlif naxışlar vurulur, qaraçöhrə toxumu səpilir, 15-20 dəq. sonra qızdırıcı şkafda, ya da kürədə 180-190°C temperaturda 18-25 dəq. ərzində bişirilir. Çay çörəyi səhərlər çay süfrəsinə pendir, qaymaq, camış qatığı, motal pendiri və şirin çayla birlikdə verilir.

Şəki külçəsi

1 sort buğda unu – 4,5 st., toz-şəkər – 3 x.q., ərinmiş yağ – 2/3 st. (150 q) və ya quyruq yağı, yumurta – 1 əd., maya –

15 q., duz – 0,5 ç.q., ədviyyə qarışığı (keşniş toxumu – 2 q., hil – 2 q, zəncəfil – 2 q, darçın – 2 q, zəfəran – 1 q) - 2 ç.q., üstünə səpmək üçün xaş-xaş – 1 ç.q.

Un ələnilir, ona yağın və yumurtanın yarısı, şəkər, isti suda açılmış maya qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 30-32°C temperaturda 1-1,5 saat saxlanılır. Ədviyyələr üyüdüldü və yağın qalan hissəsi ilə qarışdırılır. Külçə xəmiri gəldikdən sonra ondan 300-600 q-lıq kündələr hazırlanır, 0,5-0,7 mm qalınlıqda yayılır. Xəmirin üzərinə yağlı ədviyyəli qarışıq sürtülür rulet formasında bükülür və yenidən 1-1,5 sm qalınlıqda girdə formaya salınır. 25 dəq. saxladıqdan sonra üzərinə yumurta sürtülür, xüsusi külçə forması ilə naxışlanır, çəngəllə deşəklənir və xaş-xaş səpilib 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəki külçəsi şirin çayla süfrəyə verilir.

Şəki ovması (fətir)

I sort buğda unu – 4 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı – 75 q. və ya 4 x.q., süd və ya qatıq – 2/3 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q, ədviyyə qarışığı (hil, zəncəfil, keşniş toxumu, muskat cövüzü, darçın və s.) – 1-2 ç.q., zəfəran – 0,1 q, xaş-xaş – 1 ç.q., duz – 1 ç.q.

Acıxəmrə üsulu ilə mayalı, yağlı şirin xəmir yoğrulur. Xaş-xaş, yumurta sarısı və zəfəran şirəsinin bir hissəsi ovmanın üzərinə bəzənməsi üçün saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra 700-800 q-lıq paylar kəsilir. 15-20 mm qalınlıqda, 180-190 mm diametrdə yayılır, müxtəlif naxışlar vurulur, 25-30 dəq. saxlanılıb üzərinə zəfəranlı yumurta sürtülür, xaş-xaş səpilir, 30-35 dəq. ərzində 190-220°C temperaturda bişirilir. Şəki ovması pendirli çay süfrəsinə verilir.

Şorqoğal

Əla sort un – 4,5 st., quyruq cızdağı – 1,5 st., yumurta – 2 əd., quyruq yağı – 3-4 x.q., maya – 15 q., zirə – 1 q., zəfəran – 0,5 q., razyana – 2 q., qara istiot – 0,5 q., sarıkök – 1 q., xaş-xaş – 0,5 ç.q., duz – 2 ç.q.

4 st. una yarım çay qaşığı duz, maya və su qatılıb çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir gələn müddətdə içlik hazırlanır. Bunun üçün quyruq cızdağı ətçəkən maşından keçirilir, ona yumurta ağı, ədviyyə və duz qatılıb yaxşı çalınır, yarım stəkan un əlavə edilib ovulan iç hazırlanır.

Xəmindən 9-11 kündə kəsilib hər biri nazik yayılır və üstünə yağ sürtülməklə üst-üstə yığılır. Yayılıb üst-üstə yığılmış xəmir iri kvadrat şəklində doğranılır və rulet kimi bükülür, iki əllə tutulub burulur, yastılanaraq ortası bir qədər oyularaq kökə şəklinə salınır. Oyuq yerə bir qədər içlik qoyulur, kənarları qatlanmaqla içlik örtülür və barmağımızla basmaqla 5-6 mm qalınlığında dairəvi formada yayılır. Ortasına bir çimdik içlik qoyulur. Üz-üzə qapamaq şərti ilə iki-iki qoyulub saxlanılır. Sonra qənnadı təbəqəsinə düzülür, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı çəkilir, qara xaş-xaş səpilir və 230-240°C temperaturda 20-35 dəq. ərzində bişirilir. Şorqoğalı şirin çayla süfrəyə verilir.

NOVRUZ ŞİRNIYYATI

Azərbaycan qədimdən öz şirniyyatı ilə Yaxın və Orta Şərqdə, eləcə də qonşu dövlətlərdə şöhrət qazanmışdır. Azərbaycan şirniyyatı istehsalında un, şəkər, yağ, yumurta, süd məhsulları ilə yanaşı müxtəlif ədviyyələrdən, qərzəklə meyvələrin – qoz, fındıq, badam, püstə ləpələrindən də istifadə edilir. Unlu şirniyyata bu meyvələrin ləpəsi qatıldıqda onların bioloji dəyərliyi yüksəlir, dad və tami yaxşılaşır. Azərbaycan şirniyyatının bir çox çeşidi dünyə unu, kərə yağı,

quyruq cızdağı, zəfəran, keşniş toxumu, güləb və digər ətir-vericilər əlavə edilməklə hazırlanır.

Hələ qədimdən Azərbaycanlılar bayram ərəfəsində, şadyanalıqda və digər mərasimlərdə yüksək qidalılığı ilə fərqlənən şəkərbura, paxlava, şəkər çörəyi, müxtəlif qoğal və ruletlər, şirin çörəklər, çərəzlər, şəkər kütləsi ilə şirələnmiş fındıq, qoz, badam və s. məmulatlar hazırlamışlar. Xalqımız həmin şirniyyatları əziz günlərdə həmişə bişirir və öz qonaqpərvərliyini süfrəsinin zənginliyi ilə bir daha sübut edir. Novruz bayramı ərəfəsində bu şirniyyatlar demək olar ki, bütün evlərdə hazırlanır.

Azərbaycan şirniyyatının müxtəlif çeşidi hazırda sənaye üsulu ilə qənnadı fabriklərində hazırlanır. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində yerli əhali müxtəlif cür şirniyyat hazırlayır. Şəkiddə «Şəki paxlavası», «qırmabadam», «tel», «peşvəng», «ovma», «külçə», «fəsəli», «bamiyə», «keşniş noğulu», «taxta şirni», «düymə şirni» və digər şirniyyatlar hazırlanır. Şəki şirniyyatları hazırlanma üsullarına, dad və tamına görə Azərbaycan şirniyyatı arasında xüsusi yer tutur. Şəki şirniyyatı üçün ümumi xammallarla yanaşı, düyü unundan, müxtəlif ədviyyələrdən, qoz və fındıq ləpəsindən daha çox istifadə olunur ki, bu da qədimdən bu bölgədə düyü becərilməsi, qərzəkli meyvələrin daha çox yetişməsi ilə əlaqədardır.

Bakıda daha çox unlu şirniyyat məmulatları, o cümlədən «şəkərbura», «Bakı paxlavası», «Bakı mütəkkəsi», «şorqoğal», «südçörəyi», «bəyimçörəyi» və s. bişirilir. Novruz bayramı ərəfəsində, yəni yazbaşı insan orqanizminə daha çox qidalı yeməklər lazım olduğu vaxt şirniyyat məmulatı bişirilməsi uzun illərdir ki, adət halını almışdır.

Gəncə bölgəsində «şirin nazik», «zilviyə», «Gəncə paxlavası», «düyü halvası», «riştə paxlava», «zəfəranlı nazik», «şəkərçörəyi» və s. məmulatlar hazırlanır. Quba, Naxçıvan, Zaqatala, Lənkəran, Şamaxı, Qarabağ və digər bö-

lgələrin müxtəlif çeşidli özünəməxsus şirniyyat məmulatı vardır.

Novruz tortu

Biskvit xəmiri üçün: 1) yumurta – 9 əd., toz-şəkər - 9 x.q., un – 6 x.q., nişasta – 1,5 x.q.; 2) yumurta – 3 əd., toz-şəkər – 3 x.q., un – 2 x.q., nişasta – 0,5 x.q.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 1 st, su – 1 st., konyak – 2 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 600 q., qatılaşdırılmış süd – 1,5 banka, şəkər kirşanı – 1 st., vanilin – 1/4 ç.q., kakao tozu – 3 x.q.

Beze üçün: yumurta ağı – 2 əd., toz-şəkər – 0,5 st.

Tortun səthini bəzəmək üçün qoz və fındıq ləpəsi. Tortun üstünə şam forması qoymaq üçün iki ədəd 12-15 sm uzunluğunda quru çörək çubuqcuqları.

Bəzəmək üçün qırmızı və yaşıl rəngli yeyinti boyaqları.

Yumurtanı isitməklə biskvit xəmiri hazırlayıb ayrılıqda iki ədəd biskvit bişirin. Biskvitləri bişirildiyi formada 6-9 saat soyudun. Biskvitlə yanaşı 2 ədəd yumurta ağından beze kütləsi çalıb, yarısını qırmızı yeyinti boyağı ilə rəngləyin. Beze çalıntısından ağ və çəhrayı rəngli oval formalı yumurtaya oxşar bezələr çökdürüb 105°C temperaturda bişirin. Eyni zamanda islatmaq üçün şərbət bişirin, soyuduqdan sonra ona konyak əlavə edin.

Yağlı kremi çalıb üçdən bir hissəsinə 3 x.q., kakao tozu qatıb, ayrıca qabda şokoladlı krem hazırlayın. Kremdən bir qədər götürüb yaşıl rəngli yeyinti boyağı qatın.

Soyumuş biskvitlər üfüqi olaraq iki təbəqəyə kəsilir, şərbətlə isladılır, aralarına krem çəkilir. Böyük biskvitin səthinə və kənarlarına kakaolu krem çəkilir. Kiçik ölçülü biskvitin səthinə və qıraqlarına yaşıl rəngli krem çəkilir və böyük biskvitin bir kənarına qoyulur. Kiçik biskvitin qıraqları və səthi yaşıl krem doldurulmuş və ucunda xırda dəliyi

olan dəmir trubkadan səməni cücərtilərini kimi naxışlanır. Kiçik biskvitin kənarına qırmızı kremdən lent formalı bəzək çəkilir və öndə həmin bəzəyə bant forması verilir. Səməni forması almış kiçik biskvitin hər iki tərəfindən birinci təbəqədəki biskvitə quru çörək çubuqcuları batırılır. Ucunda dişikli dəmir trubka olan kisədən həmin çörək çubuqcuları rifli ağ kremlə örtülür. Ağ şamların ucuna qırmızı rəngli kremdən kiçik alov formalı krem çökdürülür. Beləliklə tortun kremlə bəzənməsi başa çatır. Səməni formasında bəzənmiş biskvitin qabağına bezədən bişirilmiş oval formalı peçenyələr qoyulur. Tortun birinci təbəqəsi qoz və fındıq ləpəsi ilə bəzənir.

Badambura – 1

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka (200 q.), badam – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., bitki yağı – 0,5 st., hil – 1-2 əd., çay sodası – bir çimdik.

Una xama və çay sodası qatılaraq bərk xəmir yoğrulur və 20-25 dəq. saxlanılır (xəmir bəzən maya ilə hazırlanır). Sonra 4-5 mm qalınlığında yayılır və diametri 8 sm olan formalar kəsilir. Üzərinə 15-20 q. xırdalanmış badam və toz-şəkərdən hazırlanmış içlik qoyulur. Ətir üçün içliyə hil qatılır. Xəmirin kənarları birləşdirilərək (bəzən gürzə formasında bükülür) bitki yağında qızardılır və soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Badambura-2

Xəmir üçün: *Kərə yağı və ya marqarin - 0,5 kq., xama – 0,5 kq, yumurta - 5 ədəd, soda-0,5 çay qaşığı, bir çimdik duz, əla sort un- nə qədər apardı (təxminən 6-7 stəkan).*

Qeyd: *Badambura üçün şəkərbura və paxlava xəmirindən də istifadə etmək olar.*

İçlik üçün: *qoz ləpəsi - 0,5 kq., toz şəkər - 0,5 kq. Ədviyyat (keşniş toxumu, darçın, muskat qozu və mixək - hər birindən üyüdülmüş şəkildə 0,5 çay qaşığı).*

Xəmir laylarının arasına sürtmək üçün əridilmiş kərə yağı və ya marqarin- 1 stəkan.

Hazır badamburanın səthinə səpmək üçün şəkər pudrası-kirşanı - 2-3 xörək qaşığı.

Kərə yağına xama, soda və duz əlavə edilib əllə və yaxud mikserlə çalınır, bir-bir yumurta əlavə edilib 15-20 dəqiqə ərzində məsaməli-köpüklü kütlə alınana qədər çalınma davam etdirilir. Axırda ələnmiş un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Qalan undan urva kimi istifadə olunur. Xəmirə yumruq boyda 8 kündə hazırlanır, nazik yayılır və 4 qat olmaqla yuxalar aralarına yağ sürtmək şərti ilə üst-üstə qoyulur. Sonra kvadrat şəkildə doğranır, şorqoğalı kimi burulur və dairəvi şəkildə yayılıb arasına 1 xörək qaşığı içlik qoyulub şəkərbura kimi bükülür və kənarları vintvari burulur. Badambura 160 - 180°C temperaturda (vam istilikdə) 20 – 25 dəq. bişirilir.

Soyuduqdan sonra səthinə şəkər kirşanı səpilir.

İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi (qovrulub təmizlənmiş fındıq ləpəsi də olar) sürtgəcli maşından (badam maşınından) keçirilib narın üyüdülmüş, 1:1 nisbətində toz şəkərlə qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş mixək, muskat qozu, darçın və keşniş toxumu qatılır.

Bakı qurabiyəsi

Əla sort buğda unu – 3,5 st., kərə yağı – 1,5 st., şəkər kirşanı – 1 qalın st., yumurtanın ağı – 2 əd., iç üçün ərik püresi – 2 x.q., toz-şəkər – 3 ç.q.

Kərə yağı şəkər kirşanı ilə qarışdırıldıqdan sonra, ona yumurtanın sarısı əlavə edilib çalınır, ələnmiş un vurulur və yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir çobanyastığı, çubuqcular və digər formada qənnadı təbəqələrinə

çökdürülür. Çobanyastığı formalı qurabiyələrin ortasında kiçik oyuqlar açılır və oraya ərik püresi ilə toz-şəkərdən hazırlanmış iç qoyulur. İçin miqdarı hər peçenyə üçün 2-2,5 q-dır. Qurabiyə 250-270°C temperaturda 9-10 dəq. ərzində bişirilir.

Bakı mütəkkəsi

Əla sort un – 6 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 1 st., duz – 1 ç.q., maya – 25 q., fındıq ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st., xama – 400 qr, hil – 3 q, şəkər kirşanı – 3 x.q.

Xəmir yoğurmaq üçün 1,5 st. su və ya süd 32-35°C temperatura qədər qızdırılır, mayanı orda açır, üzərinə isidilib yumşaldılmış yağ (yarıdan çoxu), yumurta, suda əridilmiş duz, xama və 1 x.q., şəkər kirşanı əlavə edib yenidən qarışdırılır, un töküb 10-15 dəq. ərzində şəkərbura xəmirindən bir qədər yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir 40-45 dəq. saxlanılır. Xəmir gələne kimi içlik hazırlanır. Təmizlənilib sürtgəclə maşından keçirilmiş fındıq ləpəsinə 200 q. toz-şəkər, üyüdülmüş hil, 100 q. şəkərin 3 x.q. su ilə qaynadılmasından alınan şərbət (şərbətin sıxlığı 1,3 olmalıdır) əlavə edilməklə qarışdırılır.

Xəmir gəldikdən sonra kündəlnir, 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə əridilmiş kərə yağı sürtülür, 100-120 mm enində lent şəklində doğranılır. Sonra həmin lentdən kütləsi təxminən 30-35 q olan bir tərəfi enli üçbucaqlar kəsilir. Kəsilmiş xəmirin enli tərəfinin üzərinə təxminən 13-15 q (1 desert qaşığı) içlik qoyulur, mütəkkə formasında bükülür. Elə bükülməlidir ki, üçbucağın dar ucu mütəkkənin ortasına düşsün. Bükülmüş mütəkkələr yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 25-30 dəq. sonra 180-200°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirilir. Soyududan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Bakı paxlavası

Əla sort un – 1,5 st., ərinmiş yağ – 3-4 x.q., üzlü süd – 1/3 st., yumurta – 1 əd., maya – 4 q., təmizlənməmiş badam və ya qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 st., zəfəran – 0,1 q, hil – 3 əd., bal – 1 x.q., püstə ləpəsi – 8-10 əd.

Ev şəraitində bir qədər çox paxlava bişirmək lazım gələrsə onda şəkərburada olduğu qədər xammal götürülür. İki və ya üç dairəvi qənnadı formasında, ya da çuqun tavada (diametri 45-50 sm. olan) bişirilir. Əlavə olaraq hər forma üçün ərinmiş yağ – 0,5 kq, yumurta sarısı – 2 əd., zəfəran 1 q, bal – 150 q (və yaxud ¾ st. toz-şəkərlə yarım st. sudan hazırlanmış şərbət), fındıq və ya püstə – 100 q (paxlavanın üstünə qoymaq üçün) götürülür.

Xəmirin yoğrulması və için hazırlanması şəkərburada olduğu kimidir. Paxlava bişiriləcək qənnadı formasının və ya tavanın həcmindən asılı olaraq 8-10 əd. kündə hazırlanır. Bunlardan ikisi nisbətən iri olmalıdır. İki kündənin biri 2 mm qalınlığında yayılır. Tavanın dibinə yağ sürtülür və həmin xəmir sərilib üstünə yağ sürtülərək 3-4 mm qalınlığında iç tökülür. Sonrakı xəmir qatları 0,5 mm qalınlıqda yayılır və hər dəfə xəmir yağlanıb içlənir. Bu proses 8-10 qata qədər davam etdirilir. İkinci iri kündə 2 mm qalınlıqda yayılır və paxlavanın üstünə salınıb üzələnir. Qıraqları barmaqla basılıb içlik hər tərəfdən örtülür. Bir qədər saxlanılır, sonra 10x4 sm ölçüdə romb şəklində doğranılır. Üzərinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülür və hər paxlavanın ortasına yarım fındıq və yaxud püstə ləpəsi qoyulur. Paxlavanı 180-200°C temperaturda 35-50 dəq. bişirirlər. Hazır olmağa 15 dəq. qalmış paxlavanın üstünə bal, ya da şəkər şərbəti tökülür. Balı toz-şəkərlə əvəz etmək olar. Bunun üçün toz-şəkərlə su qaynadılır, kəfi yığılır və qaynar halda paxlavanın üstünə tökülür. Paxlava bişirildiyi qabda da soyudulur və sonra enli bıçaqla kəsilib formadan çıxarılır.

Ballı badı

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 3 st., toz-şəkər – 1 x.q., kərə yağı – 4-5 x.q., xama – 200 q. (1 banka), süd – 0,5 st., yumurta – 2 əd., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: qoz ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 1 st., bal – 0,5 st., hil – 6-8 əd.

Xəmiri təbəqələmək üçün kərə yağı – 200 q.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı - 2 x.q.

Süd 30-32°C temperatura qədər qızdırılır, mayanı orada açır, üzərinə duz, yumurta, kərə yağı, toz-şəkər, xama və süd əlavə edib qarışdırılır, ələnmiş un qatılıb nisbətən bərk xəmir (şəkərbura xəmirindən yumşaq) yoğrulur. Xəmir 1 saat saxlanılır, gəldikdən sonra soyuducuda 30-40 dəq. soyudulur. Sonra xəmir nazik yayılaraq, üzərinə yumşaldılmış kərə yağı sürtülür, bir neçə dəfə qatlanır və kütləsi 40-45 q-lıq kündələr hazırlanır. Həmin kündələr 2-3 mm qalınlıqda yayılır, ortasına 1 x.q. içlik qoyulur, kənarları içəriyə doğru qatlanıb dairəvi formada bükülür, üzərinə naxış vurulur və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-40 dəq. saxlanılır. Ballı badı 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Məmulat soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi təmizlənir, bir qədər qovrularaq, sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır.

Bəzən ballı badının üzərinə qızdırıcı şkafdan çıxarılan kimi isidilmiş bal çəkilir. Soyuduqda bal bir qədər quruyur və kristallaşır.

Qozlu borucuq

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 200 q (1 banka), kərə yağı – 0,5 st., qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – $\frac{3}{4}$ st., bal - 2 x.q., darçın – 2 q., yumurta – 1 əd.

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır, ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi tavada azacıq qovrulur, sürtgəcli və ya ətçəkən maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyə qatılıb qarışdırılır. Xəmir 40 q-lıq paylara bölünür və bunlar bir ucu digərindən bir qədər enli olan lent şəklində yayılır. Xəmirin enli tərəfinin üstünə 30 q iç qoyulub lentin ucları bükülərək borucuq formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür. 180-200°C temperaturda 20-30 dəq. bişirilir. Xəmir çox vaxt maya ilə hazırlanır.

İran boxçası

Xəmir üçün: Əla sort un-500 qr, kərə yağı və ya marqarin-250 qr, yumurta sarısı-2 əd., şəkər tozu-2 ç.q., su-100-120 qr.

İç üçün: qoz ləpəsi-250 qr, şəkər tozu-250 qr, yumurta ağı-2 əd, hil.

Unun üzərinə yağ, şəkər, yumurta sarısı və su əlavə edib eynicinsli kütlə alınana qədər xəmir yoğururuq. Xəmindən 30-40 qramlıq kündələr hazırlayıb nazik dairələr yayır, içlik qoyub şəkərbura formasında qıraqlarını vintvari bükürük. Kündələrin bir hissəsini iki yerə ayıraraq kiçik dairələr yayır, içlik qoyub üst-üstə olmaqla dairəvi formada qıraqlarını vintvari bükmək də olar. Hazırlanmış İran boxçalarının səthinə yumurta sürtüb, xırdalanmış qoz və ya püstə səpirik. Məmulatı 170-180°C-də 15-20 dəq bişiririk.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, üzərinə şəkər tozu, üyüdülmüş hil və yumurta ağı əlavə edib ciddi qarışdırırıq. Xəmir kündələrinin sayı qədər kiçik paylara bölürük.

Gülablı qovut

Qovrulmuş buğda – 0,5 st., qoz ləpəsi – 7-8 əd., toz-şəkər – 3 ç.q., zəfəran – 0,05 q., darçın və keşniş toxumu – 0,05 qr, gülab – 1 x.q.

Şəkərdən birin-birə nisbətində şərbət hazırlanır, soyudulur, zəfəran şirəsi və gülab əlavə edilir. Qovrulmuş buğda əl dəyirmanında və ya qəhvədöyən maşında üyüdülmür, xırdalanmış (sürtgəcli maşından keçirilmiş) qoz ləpəsi və ədviyyat qatılır, üstünə şərbət tökülüb səylə qarışdırılır. Alınmış kütlə kiçik paylar şəklində dairəvi formaya salınır, üzərinə dama-dama naxış vurulur.

Naxçıvan çöçəsi

Xəmir üçün: süd-700 ml, kərə yağı və ya marqarin -750 qr (üç paçka), yumurta-5 əd, sıxılmış maya-50 qr, əla sort un-2 kq, duz-0,5 ç.q.

İçlik üçün: qoz ləpəsi- 1 kq, soğan-orta irilikdə 10 əd, kərə və ya marqarin yağı-250 qr, un 2 st, sarıkök, keşniş toxumu, istiot, duz.

Səthinə sürtmək üçün yumurta-2əđ.

Xəmir yoğurmaq üçün süd 35-40°C-yə kimi isidilir, maya süddə açılır, üzərinə yumurta, yumşaldılmış marqarin yağı, duz və un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat yetişmək üçün isti yerdə (25°C-də) saxlanılır.

Bu müddətdə içlik hazırlamaq üçün 2 st undan umac ovulur, ələnilir və 1 st təmiz umac qalır. Umac və nisbətən xırda doğranmış baş soğan ayrı-ayrılıqda yağda qovrulur, üzərinə duz, ədviyyə (sarıkök, istiot, üyüdülmüş keşniş toxumu) və ət maşınından keçirilmiş (sürtgəcli badam maşınından da keçirmək olar) qoz ləpəsi əlavə edilib ciddi qarışdırılır.

Gəlmiş xəmirdən 35-40 qr kütlədə kündələr hazırlanır, yayılır, içərisinə təxminən 1 x.q. içlik qoyulur, kənarları bitişdirilib qırağı vintvari (şəkərbura kimi) bükülür. Yağlanmış qənnadı listlərinə yığılır, 30-35 dəq istirahətə qoyulur, səthinə yumurta çalıntısı sürtüb 210-220°C-də 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir.

Süfrəyə şirin çayla verilir. Naxçıvan bölgəsində yayılmışdır.

Ordubad dürməyi

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka (200 q), kərə yağı – 0,5 st., qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 qalın st., bal – 1 x.q., yumurta – 1 əđ., darçın – 2 q.

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır, ələnmis un tökülüb xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi tavada azacıq qovrulur, ətçəkən və ya sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyə qatılıb qarışdırılır. Xəmir 300 q-lıq paylara bölünüb 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə hamar lay şəklində 200 q içlik qoyulur və xəmir bükülərək rulet formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bəzən Ordubad dürməyinin xəmiri maya ilə hazırlanır.

Formalı keks

Əla sort buğda unu – 3 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4 əđ., kərə yağı – 2-3 x.q., xama – 1 banka (200 q.), soda – 1 ç.q., vanilin – 1 q.

Bu məmulat xüsusi metal formada bişirilir.

Yumurta toz-şəkərlə çalınıb üzərinə kərə yağı və vanilin əlavə edilir. Sodanı xamada həll edib hamısı birlikdə qarışdırılır. Un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir

yoğrulur. Xəmir içərisi yağlanmış formanın bir tərəfinə qoyulur və o biri tərəfi ilə qapanır. Sonra onu məftillə bağlayıb 200-220°C temperaturda 40 dəq. qızdırıcı şkafta bişirirlər. Keks formadan isti-isti ehmalca çıxarılır və soyudulur. Qoyunun boynuna qırmızı lent bağlanır, göz əvəzinə kişmiş qoyulur, ağız tərəfi bıçaqla azacıq kəsilib oraya göyərti qoyulur.

Şamaxı mütəkkəsi

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 3 st., yumurta – 2 əd., kərə yağı – 0,5 st. (100 q.), süd – 1 st., şəkər kirşanı – 2 x.q., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: ərik povidlosu – 0,5 st., toz-şəkər – 0,5 st., vanilli şəkər – 1/3 ç.q.

Üstünə səpmək üçün şəkər kirşanı – 2 x.q.

Maya isti süddə açılır, üzərinə yumurta, duz, şəkər kirşanı əlavə edilib qarışdırılır. Sonra un əlavə edilib 15 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 1,5 saat isti yerdə saxlanılır. Eyni zamanda, ərik povidlosu toz-şəkərlə qarışdırılır, qatı kütlə əmələ gəlincə bişirilir və soyudulur. Xəmir 4-5 mm qalınlığında yayılıb üzərinə ərinmiş kərə yağı sürtülür və üçbucaq formasında kəsilir. Kəsilmiş xəmirlərin hər birinə yarım ç.q. miqdarında içlik qoyulub, üçbucağın tərəsi məmulatın üstündə qalmaq şərti ilə burulub borucuq (mütəkkə) formasına salınır. Məmulat 190-200°C temperaturda 10-15 dəq. ərzində qızdırıcı şkafta bişirilir. Soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəkərbura

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 2 kq., ərinmiş yağ – 0,5 l-lik banka, süd – 0,7 l-lik banka, yumurta – 5 əd., maya – 50 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: badam və ya fındıq ləpəsi – 1 kq, toz-şəkər – 1 kq, hil – 15-20 əd., gülab – 0,5 st.

Süd 30-35°C temperatura qədər qızdırılır, maya, duz, yumurta, ərinmiş yağ və ələnmiş un qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır və 30 q-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 2-3 mm qalınlığında kiçik dairələrə yayılır. Bunların içinə bir xörək qaşığı iç qoyulur, aypara şəklində qatlanır və kənarları vintvari bükülür. Şəkərburanın üzərinə maqqaşla müxtəlif naxışlar vurulur. Naxış vurulmuş şəkərbura bir saatdan az olmayaraq saxlanılır. 160-180°C temperaturda (vam istilikdə) 25-30 dəq. bişirilir.

İç hazırlamaq üçün qabığı təmizlənmiş badam və ya qovrulub təmizlənmiş fındıq ləpəsi sürtgəclə maşından (badam maşından) keçirilib narın üyüdülmüş, 1:1 nisbətində toz-şəkər qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş hil toxumu qatılır. Sonra isə gülab çilənir və qarışdırılır. Gülab olmadıqda hilin qabığının üzərinə yarım stəkan qaynar su tökülüb 1,5-2 saat saxlanılır və alınmış ətirli su ilə çilənib qarışdırılır. Nəticədə içlik xəmirin içərisində yaxşı qalır və bişdikdə şirə saldığı üçün şəkərbura daha dadlı olur.

Şəkərbura tam soyuduqdan sonra emallı qazana yığılır və ağız örtülü qabda 15 gündən 25 günə qədər saxlanıla bilər.

Qeyd: Şəkərbura Novruz bayramı ərəfəsində demək olar ki, bütün evlərdə bişirilir. Ona görə də başqa şirniyyatlardan fərqli olaraq şəkərburanın resepti 1 kq fındıq və ya badam ləpəsinə müvafiq olaraq verilir. Reseptdəki xammallardan 80-90 ədəd iri və ya 110-120 ədəd nisbətən xırda şəkərbura alınır.

Az miqdarda şəkərbura hazırlamaq üçün aşağıdakı reseptdən istifadə etmək olar. *Əla sort un – 1,5 st., ərinmiş yağ – 3-4 x.q., üzlü süd – 1/3 st., yumurta – 1 əd., maya – 6 q., təmizlənmiş badam və ya fındıq ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 st., hil – 2-3 ədəd, duz – bir çimdik.*

Şəkərçörəyi

Əla sort un – 3 st., ərinmiş yağ – 1 st., şəkər kirşanı – 1,5 st., yumurta – 1 əd., vanilin – bir çimdik.

Ərinmiş yağ şəkər kirşanı ilə 25-30 dəq. çalınır, bu zaman ona az-az yumurta ağı əlavə edilir. Çalıntıya vanilin və ələnmiş un qatılıb xəmir yoğrulur, xəmir 10-12 dəq. övkələnir. Xəmindən 60-75 q-lıq girdə kündələr hazırlanır, perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə kiçik dairə formasında yumurta sarısı çəkilib 175-180°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəkərçörəyi soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Yuxarıda adları qeyd olunan şirniyyatlarla yanaşı keşnişli noğul, pəşvəng, düymə şirni, şəkər-pendir, qırmabadam, rahatülhülqum və digər ev şəraitində hazırlanması çətinlik törədən şirniyyat məmulatlarını mağazalardan alıb novruz xonçasına və süfrəyə qoymaq olar.

İstifadə olunmuş ədəbiyyat

1. **Əhmədov Ə.İ.** «Şəki şirniyyatı». Bakı, Azərbaycan Dövlət nəşriyyatı. 1970. 46 səh.
2. **Əhmədov Ə.İ.** «Azərbaycan kulinariyası». Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1987. 232 səh.
3. **Əhmədov Ə.İ.** «Azərbaycan kulinariyası- 200 xörək», Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1990. Əlavələrlə 2-ci nəşri. 232 səh.
4. **Əhmədov Ə.İ.** «1001 şirniyyat». Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı, 1993. 304 səh.
5. **Əhmədov Ə.İ.** «Dadlı və ləzzətli xörəklərin sirri», **Azərbaycan ensiklopediyası nəşriyyat poliqrafiya birliyi. Bakı, 1995. 280 səh.**
6. **Əhmədov Ə.İ.** «Azərbaycan xörəkləri», Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1997. 3-cü nəşri. 232 səh.

7. **Əhmədov Ə.İ.** «Azərbaycan kulinariyasının inciləri». Bakı, «Elm» 1997. 343 səh.
8. **Əhmədov Ə.İ.** «Müasir Azərbaycan mətbəxinin xörəkləri», Bakı, «Qismət», 2006. 400 səh.
9. **Ахмедов А.И.** «Блюда современной Азербайджанской кухни». Баку, «Гисмят», 2006. 400 стр.
10. **Ахмедов А.И.** *Азербайджанская кухня.* Баку, изд. «Гянджлик», 2008, 394 стр.
11. **Əhmədov Ə.İ.** **Ədviyyələr və tamlı qatmalar.** Bakı, Azərneşr, 2009. 412 səh.
12. **Əhmədov Ə.İ.** **1002 şirniyyat** (Yenidən işlənmiş latın qrafikası ilə ikinci nəşri). Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı 2010, 395 səh.
13. **Əhmədov Ə.İ.** **Tortların hazırlanması.** Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı 2010, 166 səh.

Резюме ТРАПЕЗА НОВРУЗА

НОВРУЗ занимает особое место среди праздников, принадлежащих нашему народу. Праздник новруза происходит в день равноденствия – с 21 марта на 22 число (если в феврале 29 дней, то с 20 марта на 21 число).

На самом деле, новруз носит трудовой характер, и имеет природную, мировую суть. Слово новруз исходит от слов «нов» - новый и «руз» - день, праздник. Следовательно, Новруз означает новый день (новый, первый день года), новый праздник. Приготовления к празднику, предпраздничные торжества начинаются примерно за месяц до Новруза.

Каждому из четырех предпраздничных вторников (чершенбе ахшамы) выбраны специальные названия. Первый вторник называется «**су чершенбе**» (вторник воды), другими словами, «**эзел чершенбе**» (первый вторник).

Второй вторник называется «**од чершенбе**» (вторник огня) или «**уску чершенбе**». Третий вторник называется «**торпаг чершенбе**» (вторник земли). Наконец, четвертый вторник называется «**йел чершенбе**» (вторник воздуха, ветра) или последний чершенбе года. Все эти вторники вместе называются «**уску ахшамы**».

В первый, второй и третий вторники в домах обязательно готовится горячая блюда - еда (можно готовить и плов), украшаются хончы (хонча – подносы, наряжаемые всякими сухофруктами, ядром орехоплодных и сладостями) и зажигаются свечи. В последний вторник на улицах и во дворах зажигаются костры, ребята перепрыгивают через них. В этот день обязательно должен быть приготовлен плов, украшаются хончы, в домах зажигаются свечи по одному на каждого члена семьи.

Праздник Новруза имеет трапезу Новруза. Эту трапезу начинают готовить с последнего чершенбе, однако и предыдущие чершенбе имеют свои особенности.

Эти четыре чершенбе, которые мы отмечаем, обладали своими традиционными кухнями. Так, например в первом чершенбе готовится туршуковурмаплов, нарковурмаплов; во втором чершенбе готовится плов из фасоли или из других бобовых зерен (лобьячилов, плов из чечевицы, лергепплов и т. д.), в третий вторник готовится плов с мясом и зеленью (себзиковурмаплов, кюкюплов - плов с омлетом и зеленью), а в четвертый вторник готовится ширинплов, гайсыплов, кишмишплов, пловшештеренги и т. д.

Перед праздником Новруз выращивают пшеницу - **семени**, что в очередной раз доказывает приход весны. Если семени вырастит хорошо, и будет иметь густо зеленый цвет, это указывает на изобилие в наступающем году. Халва из семени и жидкое сладкое блюдо из семени является самым хорошим способом в устранении авитаминоза в организме перед весной. Потому что в выращенной пше-

нице преобладают витамины группы В, и по этой причине еда, приготовленная из семени, обогащена витаминами. Сегодня мало людей знает способы выращивания семени и приготовления сладких блюд из него.

Приготовление различных сладостей, украшение хончы Новруза, приготовление разных видов плова в чершенбе, зажигание костра и другие мероприятия уже стали обычаями и традициями нашего народа.

Основу хончы Новруза составляет сухие фрукты «**Еддилевин**». Так принято, что в хонче должны быть 7 видов сухих фруктов. Но сегодня численность продуктов, которыми украшаются хончы, намного больше. Основными продуктами, употребляемыми для хончы Новруза, являются ядра орехоплодных фруктов, сушеные фрукты, набат - леденцы, шекербура, пахлава, шоргогалы, крашенные яйца и другие продукты. В зависимости от вкусов и желаний можно добавить в приготавливаемую хончу Новруза яблоко, мандарины, карамель, конфеты и т. д.

В книге описываются приготовления к празднику Новруз, предпраздничные мероприятия, проводимые в связи народными обычаями Новруза, выращивание семени, продукты, используемые для еддилевин, их приготовление, окрашивание яиц, пестрый ассортимент яства, плова, которых готовят к праздничному столу, технология изготовления из более 200 видов Азербайджанских сладостей, являющиеся обязательными сладостями праздника Новруз.

Приобретая эту книгу, читатели смогут еще разнообразнее украшать свои праздничные столы и с прекрасным настроением отметить праздник Новруз.

SUMMARY NOWRUZ TABLE

Nowruz holiday takes irreplaceable and special position among the holidays particular to our nation. The holiday comes across the night of 21th day of March to 22st when day-and night get equal (i.e. Nowruz coincides with the night of 20th day of March to 21st if February is of 29-days).

In fact, Nowruz carries a labor-character, and has natural and global nature. Nowruz means “A New Day”, i.e. “Now” – new and “ruz” – day, holiday. So Nowruz is interpreted as new day (first and new day of a year), or new holiday. Preparation to holiday and holiday eve festivals are usually held about one month prior to Nowruz.

Four weeks prior to Nowruz holiday, each Tuesday (the second day of the week) has been named with

different titles. The First one is called “Water Tuesday”, in other word, “former Tuesday”. The second one is “fire” or “usku Tuesday”. The third and the last is known as “wind (air) Tuesday” or last Tuesday of the year. All this four Tuesdays are named as “usku evenings”. In the evenings of the first, second and third Tuesdays, absolute meals are cooked (possibly pilaf), a tray (khoncha) is filled sweets and a candle is lighted. Bonfires are made in the last Tuesday evening of a year at yards and streets, and children jump seven times over the bonfire. At this very day pilaf is made, a tray is filled and candles are lighted pursuant to the number of family members.

Nowruz holiday is in possession of its Nowruz table. Preparation for this table is always commenced as of the last Tuesday, however the previous Tuesdays possess their own peculiarities as well.

On the eve of Nowruz holiday, the aforementioned four Tuesdays had their particular cuisine. So that, the first Tuesday was characterized with turshu-govurma pilaf (means frying cherry-plum etc.) or nar-govurma pilaf (means pomegranate frying), the second Tuesday with the pilaf made of bean or other leguminous plants (lobyachilav, lentil pilaf, larga pilaf etc.), the third Tuesday with pilaf with meat and greenery (sabzi-govurma, pilaf together omelette with greens), and the fourth one with sweet pilaf, apricot pilaf, plovsheshterenki and so on.

Furthermore, on the eve of Nowruz holiday, growing a Samani once again asserts coming of Spring. Where the Samani is well-grown and is shot with dark green, it means that the current year will be rich in corn-fields. Moreover, Samani halvah and watery Samany cooking is ideal for overcoming vitamin deficiency of the organism in early spring. As the sprouted wheat contains abundant B-group vitamins, the sweet meals made of

Samani are rich in vitamins. Today, very few people know the rules for growing and making sweet meals from Samani.

Cooking various sweets, decorating Nowruz tray, making different pilafs on Tuesdays, making bonfire and other activities done on the eve of Nowruz holiday became rituals and traditions of our nation.

The essence of Nowruz tray is closed to “Yeddilevin” dried fruits. It is common knowledge that, the tray must contain at least 7 dried fruits. But at the present time, the number of foods put on the tray is much more. The principal foods used to decorate the tray are kernels, fried fruits, sugar candy, shakarbura, baklava, shorgoghal, dried egg and other foods (Azerbaijan national cakes). Apple, orange, caramel, bon-bon and other foods to taste and wish can be added to Nowruz tray.

The Book covers the activities taken pursuant to rituals and traditions of the nation on the eve of Nowruz holiday, as well as growing Samany, foods used for **yeddilevin**, their preparation, drying eggs, various assortments of meals, especially pilafs to be made for Nowruz table on the mentioned four Tuesdays, including the technology for important candies out of many-variety sweets of Azerbaijani nation to be cooked in Nowruz holiday.

By purchasing this book the readers will make their tables to be more decorative in Nowruz holiday and celebrate the holiday with the good mood.

M Ü N D Ə R İ C A T

Ön söz.....	3
Bərəkət, sevinc və ülfət bayramı.....	5
Səməni saxla məni, ildə göyərdərəm səni.....	8
Duru (horra) səməni.....	9
Səməni halvası.....	9
Novruz xonçası hazırlamaq üçün əsas məhsullar.....	11
Badam.....	11
Qoz.....	12
Püstə.....	12
Fındıq.....	12
Şabalıd.....	13
Ləbləbi.....	13
Kışmiş.....	14
Mövüc.....	14
Əncirfərəc.....	14
İnnab.....	15
İydə.....	15

İran xurması	16
Xırnik.	16
Yumurtanın bişirilməsi və boyanması.	17
Novruz bayramı ərəfəsində hazırlanan	
bəzi xörəklər.	19
«Paytaxt» saladı.	20
Lobyafisincanı.	21
Göyərtili küküsü.	21
Kütüm küküsü.	21
Qozlu kükü.	22
Düşbərə.	22
Mərzi şorbası.	23
Xəmirəsi.	23
Yarpaq dolması.	24
Narqovurma.	24
Qiyəcəğirtmə.	25
Səbzioqovurma.	25
Şirinqovurma.	25
Ətli həliməsi.	26
Toyuq çığırtması.	26
Qədaib.	27
Süzməxıngal.	27
Çudu.	28
Hədik.	28
Buğda aş.	29
Toyuq ləvəngi.	29
Kütüm-ləvəngi.	30
Sazan ləvəngi.	30
Ləvəngili tavakababı.	31
Sucuq.	31
Nişasta halvası.	32
Rəxtərbeyş.	32
P l o v l a r.	33
Birinci – su çərşənbəsində bişirilməsi	
məsləhət görülən plovlar.	37

Turşuqovurma plov.	37
Narqovurma plov.	38
Çığırtma plov.	39
İkinci – od çərşənbəsində bişirilməsi	
məsləhət görülən plovlar.	40
Lobyafisincanı.	40
Lərgəplov.	40
Mərzi plov.	40
Qabaqlı aş.	41
Lobyalı-qozlu aş.	42
Ləpə-döşəmli aş.	42
Qarışıq plov.	43
Üçüncü – torpaq çərşənbəsində bişirilməsi	
məsləhət görülən plovlar.	43
Səbzioqovurma plov.	43
Şüyüdplov.	44
Küküdplov.	44
Toyuq-döşəməplov.	44
Dördüncü – yel (hava) çərşənbəsində bişirilməsi	
məsləhət görülən plovlar.	45
Meyvəplov.	45
Şirinplov.	46
Südlü plov.	46
Kişmiş plov.	46
Novruz bayramı axşamı bişirilməsi	
məsləhət görülən plovlar.	47
Toyuq plov.	47
Fisincan plov.	47
Şaşəndaz plov.	48
Plov-şəştərəngi.	48
Yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatı.	49
Bəyimçörəyi.	49
Qatlama.	50
Zəfəranlı nazik	51
Südçörəyi.	51

Çay çörəyi.	52
Şəki külçəsi.	53
Şəki ovması (fətir).	53
Şorqoğal.	54
Novruz şirniyyatı.	55
Novruz tortu.	56
Badambura – 1	57
Badambura-2	58
Bakı qurabiyyəsi.	59
Bakı mütəkkəsi.	50
Bakı paxlavası.	60
Ballı badı.	61
Qozlu borucuq.	62
İran boxçası.	62
Gülablı qovut.	63
Naxçıvan çöçəsi.	63
Ordubad dürməyi.	64
Formalı keks.	65
Şamaxı mütəkkəsi.	65
Şəkərbura.	65
Şəkərçörəyi.	67
İstifadə olunmuş ədəbiyyat.	68
Резюме	69
Summary.	72

**Prof., t.e.n. Əhmədov Əhməd-Cabir
İsmayıl oğlu**

(Əməkdar müəllim)

NOVRUZ SÜFRƏSİ

Bakı- 2011

Yığılmağa verilib 13.12.2010. Çapa imzalanıb
06.02.2011. Formatı 60x84 1/16.
Ç.v.5,0 + yapışdırma rəngli şəkillər.
Ofset kağızı №10. Sifariş №
Tirajı 1000 nüsxə. Qiyməti müqavilə ilə

ƏHMƏDOV ƏHMƏD-CABİR

NOVRUZ SÜFRƏSİ



Prof., t.e.n. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu - 6 fevral 1942-ci ildə Şəkiddə anadan olmuşdur. Orta məktəbi bitirdikdən sonra Bakı Ticarət-Kulinar Şagirdliyi məktəbində oxumuş, 7-ci dərəcəli qənnadçı ixtisasına yiyələnib qənnadçı və aşbaz işləmişdir. 1968-ci ildə ali məktəbi fərqlənmə diplomu ilə bitirmiş, 1973-cü ildə namizədlik dissertasiyası müdafiə etmişdir. 1978-si ildə dosent, 2001-ci ildə professor elmi adı almışdır.

2002-ci ildə ona «Əməkdar müəllim» fəxri adı verilmişdir. 12 iyun 2010-cu ildə «Qızıl Qələm» Mediya mükafatı almışdır. Azərbaycan Jurnalistlər Birliyinin üzvüdür. Prof. Ə.İ. Əhmədov «Azərsun Holding» şirkətinin müşaviridir.

Hazırda ADİU «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası» kafedrasının müdürüdür.

40 ildən artıq elmi-pedaqoji fəaliyyəti dövründə 300-dən çox elmi əsər, o cümlədən 55-dən çox kitab nəşr etdirmişdir.

Əhməd-Cabir Əhmədovun iki oğlu və beş nəvəsi var.