



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Дворцовый Плов

Saray Pilavi



2 стакана риса
1 репч.лук
15-20 штук каштанов
6 сушёных абрикосов
Пол стакана миндаля
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
Пол стол.ложки слив.масла
Щепотка корицы
Щепотка стручкового перца
Пол чайн.ложки сахара
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
3 стакана мясн.бульёна

- # Каштаны очистить и сварить в кастрюле или в скороварке. Сушёные абрикосы залить горячей водой, (чтобы разбухли). Миндаль ненадолго замочить в тёплой воде, затем снять кожуру.
- # Рис залить горячей и соленой водой на 30 минут. Хорошо промыть, воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить миндаль. Обжарить до жёлтого цвета.
- # Добавить мелко порубленный лук, обжарить пока не выпариться луковый сок.
- # Добавить порезанные кубиками абрикосы и каштаны (варёные, очищенные от кожуры и порезанные на 2-3 части).
- # Немного обжарить и все продукты(без масла) достать из кастрюли.
- # Оставшееся раст.масло соединить со сливочным, добавить рис, обжарить 5 минут.
- # Добавить все приправы и обжаренные абрикосы, каштаны, миндаль. Помешать, залить бульён. Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Плов варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне 10 минут.Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать настояться 30 минут.
- # Аккуратно помешать и подавать к столу.

Дворцовый Плов любят и готовят ещё с 17 века. Его подавали в Османском дворце.