



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

Морковь тушеная

Havuç Pilaki



5 средних моркови
2 средние луковицы
1 купная картошка
2 зубчика чеснока
3 ст.л. риса
0,5 стакана оливкового масла
0,5 ч.л. сахара
0,5 ч.л. соли
1 стакан воды
Украсить сверху:
Пол пучка петрушки

- # Морковь почистить, разрезать в длину на 2 части, порезать на кусочки в 2 см. Лук порезать полукольцами, картошку порезать кубиками.
- # Оливковое масло нагреть, положить морковь, пассировать некоторое время, добавить лук, пассировать 5 минут, затем добавить чеснок и картошку.
- # Минут через 5 добавить помытый рис, соль, сахар и горячую воду.
- # Закрыть крышкой и на медленном огне готовить 15-20 минут.
- # Когда морковь остынет выложить на сервистную тарелку и украсить мелко рубленой петрушкой.

В Турции значительное количество моркови выращивается в пригороде Анкары Бейпазары.