



## Плов с фасолью

Barbunya Pilav



1 стакан красной фасоли  
2 стакана риса  
1 луковица  
1 морковь  
 $\frac{3}{4}$  стакана подслн. масла  
1,5 ч.л. соли  
3,5 стакана воды

- # Красную фасоль замочить с вечера, на следующий день сварить.
- # Мелко резанный лук положить в разогретое масло, посолить и хорошо обжарить.
- # Добавить промытый рис, мешать пока рис станет прозрачным.
- # Затем добавить тертую на крупной терке морковь, перемешать.
- # В самом конце добавить сваренную фасоль, воду, посолить, перемешать, закрыть крышкой.
- # Когда плов закипит, убавить огонь и готовить 10-12 минут.
- # Затем открыть крышку, накрыть плов бумажным полотенцем и снова закрыть крышкой. Оставить так на 30 минут.
- # Плов аккуратно перемешать. Пиалочку смочить водой, положить туда плов утрамбовывая, затем перевернуть на сервисную тарелку.

Если подавать плов на большом блюде можно использовать форму для выпечки которую также необходимо перевернуть на это блюдо.