



Рис с макаронами и помидорами

Şehriyeli Domatesli Pilav



2 стакана риса
¾ стакана макарон рисони (похожи на рис, только коричневые)
3 стакана тертых на терке помидоров
1 стакан воды
1 сахар-рафинад
¾ стакана растит. масла
1 ч.л. соли

- # Тертые на терке помидоры перетереть через сито, чтобы убрать семечки.
- # Выложить в кастрюлю, добавить половину масла, воду, соль и сахар. Довести до кипения на среднем огне.
- # Остаток масла вылить в другую кастрюлю, когда нагреется добавить макароны, слегка поджарить.
- # Добавить промытый рис, помешивать еще 4-5 минут.
- # Затем добавить помидоры, закрыть крышкой и готовить на медленном огне 15 минут.
- # Снять с огня, открыть крышку, накрыть бумажным полотенцем и снова закрыть крышкой (чтобы впиталась влага), оставить на 30 минут.
- # Подавать перемешав.

Сахар добавляется для того чтобы убрать кислинку от помидоров.