



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

Плов по- Азербайджански

Azeri Pilavi



300 гр. филе баранины
2 стакана риса
2 средние луковицы
1 ст.л. лесных орехов
1 ст.л. сушеной смородины
5 шт. кураги
3 шт. зеленого лука
2 средние моркови
5-6 веточек укропа
1 ст.л. слив. масла
5 ст.л. растит. масла
3,5 стакана воды
1 ч.л. черного перца
1,5 ч.л. соли

В сковороде нагреть 1 ст.л. масла, добавить порезанное кубиками мясо, обжарить минут 10. Добавить 0,5 ч.л. соли и 3,5 стакана воды, закрыть крышкой и готовить 20-25 минут.

В другой кастрюле нагреть на среднем огне оставшиеся 4 ст.л. масла, добавить лесные орехи, пассировать до золотистого цвета.

Затем добавить порезанную кубиками морковь, закрыть крышкой и готовить пока морковь станет мягкой.

Добавить мелко рубленный лук, пассировать еще некоторое время.

Курагу порезать кубиками и добавить в лук вместе с смородиной.

Затем добавить промытый рис, 1 ч.л. соли и черный перец, помешивать 2-3 минуты.

Свареное мясо без бульона выложить в рис, затем залить 3,5 стакана мясного бульона.

Закрывать крышкой и довести на среднем огне до кипения, затем огонь убавить и варить еще 10 минут.

Снять с огня, добавить мелко рубленный укроп и зеленый лук, но не перемешивать. Плов накрыть бумажным полотенцем и закрыть крышкой. Дать настояться 30 минут.

Затем плов аккуратно перемешать, выложить в слегка смоченную водой чашку и перевернуть на блюдо.

Важно чтобы лук и морковь хорошо протушились.