



## Плов из булгура с вермишелью

Şehriyeli Bulgur Pilavi



1 стакан макарон "паутинка"  
2 стакана измельченного булгура ( пшеничная крупа)  
1 средняя луковица  
1 ст.л. томатной пасты  
3 ст.л. оливкового масла  
2 ст.л. слив. масла  
1 ч.л. соли  
5 стаканов мясного бульона

- # Растирить в кастрюле на среднем огне слив. и оливковое масло, добавить макароны и соль, помешивая поджарить макароны.
- # Добавить мелко резаный лук, пассировать некоторое время.
- # Добавить томатную пасту, пассировать 2-3 минуты.
- # Добавить промытый булгур, помешивать в течении 3-4 минут, затем добавить мясной бульон.
- # Закрыть крышкой, когда закипит убавить огонь, готовить 8 минут, снять с огня.
- # Оставить на 15-20 минут, затем перемешать.

В сезон помидоров, вместо томатной пасты можно использовать 1 стакан тертых на терке помидоров. В этом случае мясного бульона использовать на 1 стакан меньше.