



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

Плов из булгура с вермишелью

Şehriyeli Bulgur Pilavi



1 стакан макарон "паутинка"
2 стакана измельченного булгура (пшеничная крупка)
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

- # Растопить в кастрюле на среднем огне слив. и оливковое масло, добавить макароны и соль, помешивая поджарить макароны.
- # Добавить мелко резанный лук, пассировать некоторое время.
- # Добавить томатную пасту, пассировать 2-3 минуты.
- # Добавить промытый булгур, помешивать в течении 3-4 минут, затем добавить мясной бульон.
- # Закрывать 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.