



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

Рис с фиолетовой морковью

Mor Havuçlu Pilav



2 шт. фиолетовой моркови
150 гр. фарша
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
2 стакана риса
2 ст.л. слив. масла
1,5 ч.л. соли
1 ч.л. мяты
3 стакана воды

Пассировать в слив. масле мелко рубленый лук и чеснок до золотистого цвета.

Добавить порезанную кубиками морковь, готовить еще 10 минут.

Затем добавить фарш, помешивать пока испарится жидкость.

Добавить замоченный в воде рис. (воду слить). Помешивать несколько минут, затем посолить и добавить воду. Закрывать крышкой, когда закипит убавить огонь и готовить 12 минут.

Перед тем как снять с огня, добавить мяту. Между крышкой и кастрюлей положить бумажное полотенце, оставить на 30 минут.

Аккуратно перемешать, подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Антакья (Хатай). Фиолетовая морковь также называется "капуска". Вместе с мятой можно добавить гранатовый концентрат.