



## 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 порезаную 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. Закрыть 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 мятою можно добавить гранатовый концентрат.