



Рис по -Афгански

Afgan Pilavi



2 стакана риса
3 луковицы
1 ст.л. с горкой слив. масла
1 кофейная чашечка растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
4 стакана воды

- # Лук крупно порезать. В кастрюлю налить масло, положить лук и соль. Пассировать на среднем огне до коричневого цвета (25 минут).
- # Добавить черный перец и воду, закипятить.
- # В другой кастрюле в слив. масле слегка обжарить рис, 3-4 минуты.
- # Затем в рис добавить воду сцедив от лука, перемешать, закрыть крышкой и готовить на медленном огне 12 минут.
- # Снять с огня, между крышкой и кастрюлей положить бумажное полотенце (чтобы собрать влагу). Оставить на 30 минут.

Не смотря на то что рецепт принадлежит Афганской кухне, рис таким образом готовят и в Турции.