



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

Рис с картошкой

Patatesli Pilav



2 стакана риса
4 средние картошки
3 ст.л. слив. масла
3,5 стакана воды
1 ч.л. соли

- # В воду добавить немного соли, закипятить, добавить рис, готовить на среднем огне пока вода выкипит.
- # Дно кастрюли хорошо смазать 1 ст.л. слив. масла.
- # Картофель почистить и порезать кружочками шириной 7 мм. Дно и боковины кастрюли обложить картошкой.
- # На картошку выложить половину сваренного риса, разравнять. Оставшееся масло растопить и половину вылить на рис, посолить.
- # Затем выложить оставшийся рис, масло и соль.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и готовить на слабом огне 25 минут.
- # Снять с огня и оставить на 30 минут. Выложить перевернув на плоское блюдо.

Чтобы придать рису вкуса, можно варить его в курином бульоне.