



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

Рис "Аля"

Ala Pilavi



2 стакана риса
1 стакан зеленой чечевицы
2 луковицы
1 ст.л. с горкой слив. масла
1 кофейная чашечка растит. масла
100 гр. бастурмы
1 ч.л. красного перца
1 ч.л. соли
3,5 стакана воды

- # Чечевицу залить водой с вечера. На след. день сварить, воду слить.
- # В кастрюлю налить 3,5 стакана воды, добавить растит. масло и соль.
- # Когда закипит, добавить рис, варить на среднем огне 12 минут.
- # Перед тем как снять с огня, добавить чечевицу, перемешать, закрыть крышкой. Оставить на 30 минут.
- # Мелко рубленый лук пассировать на слив. масле до золотистого цвета. Добавить соль, перец и бастурму, через 1 минуту снять с огня.
- # Добавить лук с бастурмой в рис, аккуратно перемешать, закрыть крышкой и оставить еще на 10 минут.
- # Перед подачей перемешать.

Уникальный рецепт принадлежит области г. Кастамону.