



Порей с Мясом

Kıymalı Pirasa



1 кг.порея (средней толщины)
200 гр.мяс.фарша
1 крупная луковица
1 помидор
1 стол.ложка томат.пасты
1 кофейн.чашечка раст.масла
2 стол.ложки риса
1,5 чайн.ложки соли
1 крупная морковь

- # Мелко порезанный лук немного поджарить на раст.масле, добавить фарша. Постоянно помешивать, чтобы не было комочеков.
- # Закрыть крышкой, когда выпариться мясная жидкость, добавить томат.пасту.
- # Когда фарш будет готов, добавить очищенную и порезанную кольцами морковь, 2стакана горячей воды, рис.
- # Когда морковь будет готова, добавить порезанный толщиной в 3см.порей. Немного потушить и добавить тёртый на тёрке помидор.
- # Тушить на среднем огне 40-45минут. Подавать горячим.

Лимонный сок придаст более приятный вкус блюду порей с мясом или порей без мяса.