



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

Порей с Мясом

Kıymalı Pirasa



1 кг.порей (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 комочков.

Закрывать 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.