



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

Стамбульский Плов

Istanbul Pilavi



2 стакана риса
Пол стакана миндаля
Пол стакана фисташек
200 гр. куриной печени или печени индюшки
Щепотку шафрана
2 стол.ложки слив.масла
2 стол.ложки раст.масла
3 стакана воды или бульёна
1 стакан консерв.зелён.горошка
2 чайн.ложки соли

Рис замочить в горячей и подсолённой воде, (пока вода не остынет). Шафран замочить в 2 стол.ложках воды на 30 минут.
В кастрюлю положить сливочное и растительное масла, когда разогреется, добавить фисташки и миндаль без внутренней кожуры. Обжарить до золотистого цвета.
Обжаренные миндаль и фисташки(без масла) переложить в другую посуду.
В этом же масле обжарить мелко порезанную печень.
Добавить промытый рис и пожарить на среднем огне 5-6 минут.
Высыпать миндаль и фисташки, немного обжарить и добавить шафран с водой.
Добавить горошек, соль, помешать, долить 3 стакана бульёна. Варить на среднем, после на медленном огне, 20 минут.
Кастрюлю с пловом накрыть бумажным полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться 30 минут.
Бумажн.полотенце убрать, аккуратно помешать вилкой и дать настояться ещё 10 минут. Положить в мокрую миску порцию риса, перевернуть на серв. плоскую тарелку и подавать к столу.

В Стамбульский плов можно добавить тонкие кусочки куриного мяса.