



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

---

## Земляная Груша на Оливк.Масле

Zeytinyağlı Yerelması



1 кг.земляной груши  
1 средняя морковь  
1 репч.лук  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливк.масла  
Пол стакана риса  
1 апельсин  
2 кусочка сахара  
1 чайн.ложка соли  
1 стакан воды  
Пол пучка укропа

- # Земляную грушу и морковь очистить и порезать кубиками.
- # Налить оливк.масла в кастрюлю,разогреть и добавить мелко порезанный лук.
- # Когда лук поджариться,добавить морковь и землян.грушу,потушить 10минут(без воды).Добавить апельсиновый сок,воду,соль.
- # Через 5минут положить рис и сахар.
- # Готовить ещё 10минут.
- # Снять с огня,украсить мелко порезанным укропом.
- # Подавать тёплым или холодным.

Это блюдо можно готовить с томат.пастой,но в Турецкой кухне,в блюда на оливк.масле томат.паста и помидоры не добавляются.