



Земляная Груша на Оливк.Масле

Zeytinyağlı Yerelması



1 кг.земляной груши
1 средняя морковь
1 репчатый лук
¾ стакана оливкового масла
Пол стакана риса
1 апельсин
2 кусочка сахара
1 чайная ложка соли
1 стакан воды
Пол пучка укропа

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

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