



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

---

## Лук-Порей на Оливк.Масле

Zeytinyağlı Pirasa



1 кг.лук-порей  
2 морковки  
1 репч.лук  
¼ стакана риса  
Пол стакана оливок.масла  
1 чайн.ложка томат.пасты  
2 кусочка сахара  
1,5 чайн.ложки соли  
Украсить :  
7-8 веточек мелко рубленной петрушки

- # Налить в кастрюлю оливок.масла,разогреть на среднем огне,бросить мелко порезанный лук и кольцами морковь,тушить до готовности.
- # Добавить порезанный средними кусочками порей,немного потушить.
- # Томат.пасту развести в 1стакане воды,долить к овощам,добавить помытый рис.
- # Кастрюлю закрыть крышкой,готовить 10минут.Посолить,бросить сахар.
- # Продолжать готовить с закрытой крышкой ещё 20минут,снять с огня и оставить остывать на 30минут,не открывая крышки.
- # Подавать к столу тёплым,украсив петрушкой.

Если поставить в холодильник,то на следующий день оливок.масло может затвердеть,это значит что масло качественное.