



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

---

## Плов с Мясом

Etili Pilav



2 стакана риса  
Пол стакана раст.масла  
1 стакан варенного нута(крупного гороха)  
500 гр.баранины(мелкими кусочками)  
2 зелёных перца  
1 крупный репч.лук  
2 чайн.ложки соли

- # Мелко порезанные лук, перцы и баранину отварить в скороварке, в 5 стаканах воды, в течении 20 минут.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, добавить промытый рис.
- # Немного обжарить.
- # Когда рис станет прозрачным, долить 4 стакана мясн.бульёна, немного посолить.
- # Готовить 20 минут, сначала на сильном, после того, как закипит, на медленном огне.
- # Когда рис будет готов, добавить отваренные кусочки баранины, варёный нут, помешать, дать настояться 30 минут.
- # Перед тем, как оставить настаиваться, накрыть плов бумажным полотенцем.
- # Помешать и подавать к столу.

Чтобы плов получился вкусным и разваристым, нужно хорошо промыть рис.