



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

Плов с Мясом

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

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