



Рис с Лапшой

Şehriyeli Pilav



2 стакана риса
125 гр.слив.масла или маргарина
Пол стакана лапши(в форме риса) или мелкой вермилини
4 стакана мясн.бульёна
1 кубик сахара
Соль

- # Рис перебрать,хорошо промыть,воду слить.
- # В кастрюле растопить масло, положить лапшу, обжарить.
- # Добавить рис.
- # Немного обжарить, долить мясн.бульёна, посолить, бросить сахар,(для лапши добавить пол стакана воды).
- # Когда бульён закипит, готовить ещё 15минут.
- # Кастрюлю накрыть бумажным полотенцем на 30минут и подавать к столу.

Если бульёна нет, рис можно приготовить с 4 стаканами воды.