



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

Рис с Помидорами

Domatesli Pilav



2 стакана риса
1 стакан тёртых на тёрке помидор
2 стакана мясного бульёна
3,5 стол.ложки маргарина или слив.масла
1 кубик сахара
Соль

Рис перебрать и замочить в тёплой воде на 30 минут.
В кастрюле разогреть масло и добавить промытый, без воды, рис.
Рис обжаривать пока не станет прозрачным.
Далее, добавить тёртые помидоры, мяс.бульён, соль и сахар, помешать.
Готовить на медленном огне 15-20 минут. Снять с огня и закрыть сверху бумажным полотенцем (чтобы впиталась влага).

Помидоры нужно не нарезать, а обязательно натереть, иначе желаемый результат может не получиться.