



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

Плов Фермерский с Грибами

Çiftlik Pilavi



2 стакана риса
8 стол.ложек раст.масла
1 тёртая морковь
3 зелёных длинных перца
10 свежих грибов
3 стакана мясн.бульёна
2 чайн.ложки соли

Рис перебрать и замочить на 30 минут в солёной воде.
В кастрюлю налить раст.масло,разогреть,бросить мелко порезанные перцы,немного обжарить и добавить морковь.
Когда морковь станет мягкой,добавить заранее замоченный и промытый рис,поджарить ещё 5 минут.
Последними добавить мелко порезанные грибы,посолить,потушить и долить бульён.
Готовить на сильном огне 10 минут,когда закипит,ещё 10 минут на медленном огне.
Снять с огня,накрыть бумажн.полотенцем и дать настояться 20-25 минут.Рис заполнить в миску и перевернуть на серв.тарелку обратной стороной.

Можно украсить укропом.