



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

## 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 30минут 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 5минут.
- # Последними добавить мелко порезанные грибы,посолить,попушить и долить бульён.
- # Готовить на сильном огне 10минут,когда закипит,ещё 10минут на медленном огне.
- # Снять с огня,накрыть бумажн.полотенцем и дать настояться 20-25минут.Рис заполнить в миску и перевернуть на серв.тарелку обратной стороной.

Можно украсить укропом.