



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

Плов Перде

Perde Pilavi



2 стакана риса
2,5 стол.ложки слив.масла
1 стол.ложка кедровых орешков
1 стол.ложка мелкого изюма
2 стл.ложки миндальных орехов
Половина варённой курицы
3,5 стакана куриного бульёна
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки стручкового перца
Для теста :
1 яйцо
2 стол.ложки талого сливочного масла
Пол чайн.ложки соли
Муки
¼ стакана тёплой воды

- # Рис перебрать, замочить в тёплой и солёной воде на 30 минут.
- # Кедр.орешки и мелк.изюм обжарить на масле.
- # Добавить промытый рис, поджарить несколько минут.
- # Долить горячий курин.бульён.
- # Готовить 20 минут, сначала на среднем, после на медленном огне.
- # Снять с огня, добавить распотрошённое куриное мясо, соль, чёрн.перец стручк.перец, осторожно помешать.
- # Накрыть бумажным полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться.
- # В это время замесить тесто: яйцо, талое слив.масло, соль, вода и по консистенции мука. Тесто должно получиться немного твёрже мочки уха.
- # Раскатать тесто толщиной в пол сантиметра.
- # Форму для духовки смазать маслом (толстым слоем). На дно и по краям разложить варёные (без кожуры) миндальн.орехи.
- # Сверху положить раскатанное тесто.
- # На тесто выложить готовый плов.
- # Края теста собрать на верх.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 170.

Плов Перде национальное блюдо Турецкого города Сиирт.