



Плов Перде

Perde Pilavi



2 стакана риса
2,5 стол.ложки слив.масла
1 стол.ложка кедровых орешков
1 стол.ложка мелкого изюма
2 ст.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
1/4 стакана тёплой воды

- # Рис перебрать,замочить в тёплой и солёной воде на 30минут.
- # Кедр.орешки и мелк.изюм обжарить на масле.
- # Добавить промытый рис,поджарить несколько минут.
- # Долить горячий курин.бульён.
- # Готовить 20минут,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.
- # С верху 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.