



Рис - Али Паша

Ali Paşa Pilavi



2,5 стакана риса
3 стол.ложки слив.масла
1,5 чайн.ложки соли
4 стакана воды
250 гр.мясн.фарша
1 кусочек не свежего хлеба(мякоть)
1 стол.ложка мелкого изюма
1 стол.ложка мелких кедровых орешков
1 чайн.ложка чёрного перца

- # Хлеб намочить и выжить, добавить фарш, соль, чёрн.перец и вымешивать 5минут. Сделать котлетки в виде маленьких шариков.
- # Рис замочить в солёной воде на 30минут, промыть, воду слить.
- # В кастрюлю положить масло, добавить мелк.кедр.орешков и мелк.изюма, немногого обжарить и добавить рис, поджарить ещё 4-5минут.
- # Долить кипячёной воды, посолить. Закрыть крышкой и готовить 17минут, сначало на сильном, после на медленном огне.
- # Пока готовиться рис, поджарить на жаровне котлетки.
- # Когда рис будет готов, котлетки положить с верху. Кастрюлю закрыть бумажным полотенцем и дать настояться 20минут.

По желанию, в фарш на котлетки можно вместо мачёного хлеба добавить тёртый на тёрке небольшой репч.лук.