



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

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,немного обжарить и добавить рис,поджарить ещё 4-5минут.

Долить кипячёной воды,посолить.Закрыть крышкой и готовить 17минут,сначала на сильном,после на медленном огне.

Пока готовится 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.