



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

Рис Чам в Лепёшке

Yufkalı Çam Pilavi



1,5 стакана риса
Пол стакана раст.масла
¾ стакана кедровых орешков
1 лист тонкой лепёшки
1 чайн.ложка соли
2,5 стакана воды или мясн.бульёна

- # Рис замочить в тёплой воде на 30 минут, несколько раз промыть, воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, добавить кедр.орешки.
- # Когда орешки примут золотистый цвет, добавить рис (без воды) и обжарить несколько минут.
- # Долить горячий бульён, посолить и готовить 15-17 минут, сначала на сильном, после на медленном огне.
- # Противень смазать маслом, выложить лист лепёшки.
- # Сверху положить готовый рис, края лепёшки загнуть на середину и завернуть конвертом.
- # Сверху немного смазать маслом и запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Когда будет готово, достать из духовки, переложить на серв.тарелку, перевернув краями вниз.

Тонкую лепёшку можно приготовить самим. Замесить тесто: 1 яйцо, 1 стакан воды, муку, посолить и раскатать.