



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

Плов с печенью

İç Pilav



1,5 стакана риса
¼ стакана раст.масла
¼ стакана мелкого изюма
2 стол.ложки кедровых орешков
Куриная печень
Куриные желудочки
Пол чайн.ложки струч.перца
1 чайн.ложка соли
Пол пучка укропа
Пол чайн.ложки чёрн.перца
2,5 стакана куриного бульёна

- # Рис замочить в тёплой и солёной воде на 30 минут, после промыть, воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, добавить кедр.орешков.
- # После, посыпать мелкий изюм, обжарить 1 минуту, добавить мелко порезанные куриные печень и желудочки.
- # Поджарить 5 минут, добавить рис, немного обжарить с рисом.
- # Добавить бульён и приправы.
- # Когда бульён закипит, убавить огонь и готовить 12 минут на медленном огне.
- # Перед тем, как снять с огня, посыпать мелко рубленый укроп. Накрыть бумажным полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться.

Этот плов обычно готовят для фаршировки индюшки.