



Плов с печенью

İç Pilav



1,5 стакана риса
1/4 стакана раст.масла
1/4 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 30минут,после промыть,воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло,разогреть,добавить кедр.орешков.
- # После,посыпать мелкий изюм,обжарить 1минуту,добавить мелко порезанные куриные печень и желудочки.
- # Поджарить 5минут,добавить рис,немного обжарить с рисом.
- # Добавить бульён и приправы.
- # Когда бульён закипит,убавить огонь и готовить 12минут на медленном огне.
- # Перед тем,как снять с огня,посыпать мелко рубленный укроп.Накрыть бумажным полотенцем,закрыть крышкой и дать настояться.

Этот плов обычно готовят для фаршировки индюшки.