



## Плов с Хамсой

Hamsili Pilav



500 гр. рыбы (хамса, килька или анкоусы)  
2 стакана риса  
Пол стакана раст.масла  
1 стол.ложка кедровых орешков  
1 стол.ложка мелкого изюма  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
3 стакана воды, мясн.бульёна

- # Рис замочить на 30минут в солёной воде.
- # Обжарить кедр.орешки и мелкий изюм(по отдельности),масло слить в другую посуду.
- # В кастрюлю налить раст.масло,разогреть и добавить промытый рис.
- # Немного обжарить,чтобы рис стал прозрачным,долить 3стакана воды,готовить 17-20минут,сначало на среднем,после на медленном огне,добавить кедр.орешки и изюм.
- # Когда рис будет готов,накрыть бумажным полотенцем,закрыть крышкой и оставить на 20минут.
- # Небольшой противень смазать маслом,выложить промытые,очищенные от костей и головы хамсы.
- # С верху положить рис.
- # На рис,ещё раз выложить хамсу.
- # Запекать в духовке до золотистой корочки,при температуре 190.
- # Подавать горячим.

Плов с хамсой- любимое блюдо на Турецком побережье Чёрного моря.