



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

Плов с Хамсой

Hamsili Pilav



500 гр. рыбы (хамса, килька или анчоусы)
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 30 минут 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 3 стакана воды, готовить 17-20 минут, сначала на среднем, после на медленном огне, добавить кедр. орешки и изюм.
- # Когда рис будет готов, накрыть бумажным полотенцем, закрыть крышкой и оставить на 20 минут.
- # Небольшой противень смазать маслом, выложить промытые, очищенные от костей и головы хамсы.
- # Сверху 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.