



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

Рис Бухара

Buhara Pilavi



2 стакана риса
200гр.баранины (мелкими кусочками)
Пол стакана раст.масла
2 моркови
2 стол.ложки миндальных орешков
3 стакана воды
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рис замочить в тёплой и солёной воде на 30минут.
- # Мясо обжарить на небольшом количестве раст.масла,добавить тёртую морковь,помешать,заккрыть крышкой и снять с огня.
- # Оставшееся масло налить в другую кастрюлю,разогреть,обжарить минд.орешки.
- # Добавить промытый рис и немного обжарить с минд.орешками.
- # Добавить обжаренное мясо с морковью,помешать.
- # Долить 3стакана воды,посолить,поперчить.Заккрыть крышкой,готовить 20минут,сначала на среднем,после на медленном огне.
- # Наккрыть бумажным полотенцем и заккрыть крышкой,дать настояться 20минут.

По желанию,можно морковь обжарить отдельно и добавить после.