



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

Плов из Пшеничной Крупы и Чечевицы

Müceddere



1 стакан пшеничной крупы
1 стакан зелёной чечевицы
4 средних репч.лука
15 стол.ложек оливк.масла
2,5 чайн.ложки соли
1 стакан воды

- # Лук порезать полукольцами, обжарить на оливк.масле до золотистого цвета, не закрывая крышкой. (минимум 30 минут.)
- # Пшен.крупку перебрать, промыть и замочить на 30 минут в горячей воде, залив воду на палец выше уровня крупы.
- # К луку добавить пшен.крупку и поджарить вместе с луком ещё 10 минут.
- # Добавить варёную чечевицу, соль и 1 стакан воды. Готовить 10 минут на среднем огне.
- # Снять с огня, накрыть бумажн.полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться 20 минут.
- # Подавать тёплым или холодным.

Это национальное блюдо Турецкого города Килис.