



## Плов Аджем

Acem Pilavi



2 куриные грудинки  
4 яйца  
1 стакан риса  
7-8 веточек петрушки  
1 стол.ложка мелкого изюма  
1 стол.ложка кедровых орешков  
Пол стакана раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца  
Пол чайн.ложки струч.перца  
2 стакана воды,мясн.бульёна

# Рис промыть, обжарить 5минут на раст.масле,долить 2 стакана воды,посолить.Готовить 15-17минут сначало на среднем,после на медленном огне. Накрыть бумажным полотенцем,закрыть крышкой и дать настояться.

# Каждое яйцо разбить,по отдельности взбить и поджарить на маслянной сковоротке 4 омлета (без молока).

# В готовый рис добавить отваренное и разпотрошёное куриное мясо,мелко рубленную петрушку,чёрн.перец,обжаренные кедровые орешки,обжаренный изюм,струч.перец,перемешать.Плов разделить на 4части.

# В серединку каждого омлета положить плов и завернуть как конверт.

# Все фаршированные омлеты выложить на небольшой противень краями вниз.

# Запекать 5минут,при температуре 190.

# Подавать горячим.

Плов Аджем- блюдо Османской кухни.