



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

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 5 минут на раст.масле, долить 2 стакана воды, посолить. Готовить 15-17 минут сначала на среднем, после на медленном огне. Накрывать бумажным полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться.
- # Каждое яйцо разбить, по отдельности взбить и поджарить на масляной сковородке 4 омлета (без молока).
- # В готовый рис добавить отваренное и разпотрошённое куриное мясо, мелко рубленную петрушку, чёрн.перец, обжаренные кедровые орешки, обжаренный изюм, струч.перец, перемешать. Плов разделить на 4 части.
- # В серединку каждого омлета положить плов и завернуть как конверт.
- # Все фаршированные омлеты выложить на небольшой противень краями вниз.
- # Запекать 5 минут, при температуре 190.
- # Подавать горячим.

Плов Аджем- блюдо Османской кухни.