



Весенний Плов

Bahar Pilavi



2 стакана риса
1 стакан бобов
1 крупный репч.лук
2 зёлених лука
250 гр.баранины(мелкими кусочками)
Пол стакана раст.масла
Пучёк укропа
4 стакана воды
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца

- # Репчатый и зелёный лук мелко порубить.
- # Положить в кастрюлю зел.и репч.лук, баранину,поставить на средний огонь.
- # Немного обжарить без масла,когда мясо изменит цвет,добавить бобы и залить водой.
- # Готовить пока не выпариться вода.
- # В другой кастрюле разогреть раст.масло и обжарить (до белого цвета) заранее промытый рис.
- # Долить воды,посолить,поперчить.Когда закипит,убавить огонь и готовить 17минут.
- # Перед тем,как снять с огня,посыпать мелко рубленный укроп,накрыть бумаж.полотенцем,закрыть крышкой и дать настояться 10минут.
- # Готовый рис соединить с бараниной и бобами,осторожно помешать.
- # Подавать горячим.

При приготовлении этого блюда рис замачивать не нужно,достаточно хорошо промыть.