



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

---

## Плов Салтанат (с Фаршем и Грибами)

Saltanat Pilavi



2 стакана риса  
Пол стакана раст.масла  
100 гр.мясн.фарша  
250 гр.грибов  
1 средний репч.лук  
1,5 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца  
2,5 стакана воды

- # Рис замочить в солёной и тёплой воде на 30 минут.
- # На сковородку налить немного масла и обжарить мелко порезанный лук,,добавить фарш,постоянно помешивать.
- # Когда лук и фарш поджарятся,добавить немного отваренные в воде с лимон.соком и порезанные грибы.Потушить ещё 10 минут и снять с огня.
- # В кастрюлю налить 1/4 стакана раст.масла,разогреть и добавить заранее замоченный и промытый рис.
- # Обжаривать до белоснежного цвета на среднем огне,в течении 10 минут.
- # В рис добавить готовый фарш с грибами,не мешать, добавить воды.
- # Поставить на средний огонь,когда закипит,убавить огонь,готовить 15 минут.
- # Осторожно помешать,накрыть бумаж.полотенцем,закрывать крышкой и дать настояться 20 минут.Подавать горячим.

Плов Салтанат можно приготовить с мясом (вместо фарша).