



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

---

## Плов с Фаршем

Kıymalı Pilav



1,5 стакана риса  
100 гр.фарша  
2 зелёных перца  
1 небольшой репч.лук  
1 помидор  
Пол стакана мелкой лапшы  
Пол стакана раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
3 стакана воды

- # Лук мелко порубить, обжарить до полуготовности на раст.масле (2 стол.ложки), добавить мелко порезанные перцы, потушить.
- # Добавить фарш, постоянно помешивать, когда фарш поджарится, добавить тёртые помидоры, посолить, тушить пока помидоры не изменят цвет.
- # В другую кастрюлю с кипящим маслом высыпать лапшу и обжарить до золотистого масла.
- # Добавить промытый рис, обжаривать пока рис не станет прозрачным.
- # Добавить фарш с овощами, немного поджарить и долить воды.
- # Готовить 17 минут, сначала на среднем, после на медленном огне.
- # Накрыть бумажн.полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться 30 минут.
- # Помешать и подавать к столу.

Плов с Фашем- блюдо мамы автора книги.