



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 лапши
Пол стакана раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана воды

- # Лук мелко порубить, обжарить до полуготовности на раст.масле(2стол.ложки), добавить мелко порезанные перцы, потушить.
- # Добавить фарш, постоянно помешивать, когда фарш поджариться, добавить тёртые помидоры, посолить, тушир 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 17минут, сначало на среднем, после на медленном огне.
- # Накрыть бумажн.полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться 30минут.
- # Помешать и подавать к столу.

Плов с Фашем- блюдо мамы автора книги.