



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

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(2стол.ложки),добавить мелко порезанные перцы,потушить.
- # Добавить фарш,постоянно помешивать,когда фарш поджариться,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 17минут,сначала 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.