



## Праздничный Плов

Ramazan Pilavi



Пол килограмма говядины ( маленькими кусочками)  
1 репч.лук  
1 стакан лапши  
1 стакан нута  
2 стакана риса  
1 стол.ложка слив.масла  
Пол стакана раст.масла  
5 стаканов воды  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
1,5 чайн.ложки соли

- # Нут замочить в воде на одну ночь, на следующий день сварить до готовности. В кастрюлю или сковорку положить мясо, мелко рубленный лук, 5 стаканов воды, посолить и сварить.
- # В другую кастрюлю положить сливочное и растительное масло, разогреть, высыпать лапшу и обжарить до розового цвета.
- # Добавить мытый рис, обжарить 5 минут.
- # Добавить нут, мясо с бульёном, соль, чёрн.перец. Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Когда закипит, убавить огонь и продолжать варить ещё 10 минут. Кастрюлю накрыть бумажным полотенцем, закрыть крышкой, выключить огонь и дать настояться 30 минут.
- # Плов осторожно помешать вилкой.
- # Подавать к столу.

Праздничный плов очень питательный, так как готовится с лапшой.