



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

---

## Праздничный Плов

Ramazan Pilavi



Пол килограмма говядины ( маленькими кусочками)  
1 репч.лук  
1 стакан лапшы  
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 скороварку 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.