



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

Рисовая Каша

Лара



2 стакана риса
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
4 стакана натёртых помидор
5,5 стаканов воды
4 зелёных, длинных перца
1 крупный репч.лук
2 чайн.ложки соли

- # Рис замочить в тёплой и солёной воде.Промыть под водой и отбросить в дуршлаг.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук. Немного обжарить.
- # Бросить мелко порезанный перец без семечек,когда перец станет жёлтого цвета, добавить натёртые помидоры.
- # Немного потушить на среднем огне, добавить рис, помешать, через 1-2 минуты долить горячую воду и посолить.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и варить 15 минут, на медленном огне. Рис должен быть без жидкости и не ломаться.
- # Под крышку постелить бумажн.полотенце на 10 минут.
- # Сразу подавать к столу.

Рисовую кашу нужно употреблять в пищу сразу после приготовления.