



## Плов –Клетка

Kafes Pilavi



2 стакана риса  
Пол килограмма куриного мяса (маленькими кусочками)  
1 средний репчатый лук  
1 столовая ложка сливочного масла  
4 столовые ложки растительного масла  
3 стакана куриного бульона  
1,5 чайных ложки соли  
1 чайная ложка чёрного перца  
60 фисташек  
Для клетки :  
2 столовые ложки сливочного масла  
Пол стакана воды  
1 яйцо  
Щепотка соли  
Мука

- # Рис замочить в горячей и солёной воде с лимонным соком на 30 минут. Промыть под холодной водой, воду слить.
- # В кастрюлю положить сливочное и растительное масло, разогреть и бросить мелко порезанный лук, немного обжарить.
- # Добавить куриное мясо, обжаривать на среднем огне 15 минут.
- # Высыпать рис, тушить 10 минут. Посолить, поперчить, влить куриный бульён. Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Варить 5 минут на сильном огне, затем 15 минут на медленном. Под крышку постелить бумажное полотенце на 30 минут и дать плову настояться.
- # Приготовить клетку : мягкое сливочное масло, яйцо, соль, воду перемешать, понемногу добавляя просеянную муку, замесить не липкое тесто.
- # Из теста раскатать круглую лепешку размером с противень.
- # Дно жареное или алюминиевую кастрюлю обмазать сливочным маслом.
- # Лепешку порезать на полоски толщиной 1 палец.
- # Полоски выложить на дно кастрюли, сначала знаком плюс, затем так чтобы получилась клетка.
- # В пустоты между полосками положить фисташки.
- # Готовый плов аккуратно перемешать и положить в кастрюлю с клеткой.
- # Полоски по краям положить с верху, на плов. Запекать в духовке пока полоски из теста не станут розовыми, при температуре 180.
- # Через 10 минут перевернуть на сервировочную тарелку, подавать горячим.

Плов – Клетка рецепт из Османской кухни, плов готовят по праздникам.