



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

## Плов –Клетка

Kafes Pilavi



2 стакана риса  
Пол килограмма куриного мяса (маленькими кусочками)  
1 средний репч.лук  
1 стол.ложка слив.масла  
4 стол.ложки раст.масла  
3 стакана куриного бульёна  
1,5 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
60 фисташек  
Для клетки :  
2 стол.ложки слив.масла  
Пол стакана воды  
1 яйцо  
Щепотка соли  
Мука

- # Рис замочить в горячей и солёной воде с лимон.соком на 30 минут. Промыть под холодной водой, воду слить.
- # В кастрюлю положить сливочное и раст.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 слив.масло, яйцо, соль,воду перемешать, понемногу добавляя просеянную муку, замесить не липкое тесто.
- # Из теста раскатать круглую лепешку размером с противень.
- # Дно желез. или алюмин.кастрюли обмазать слив.маслом.
- # Лепёшку 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 серв.тарелку, подавать горячим.

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