



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

Плов из Макаронного Риса

Arpa Şehriye Pilavi



2 стакана макарон в форме риса
1 стакан натёртых помидор
3 стакана воды или мясн.бульёна
4 длинных зелёных перца
2 зелёных лука
1 репч.лук
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца
2 чайн.ложки соли

- # В кастрюлю налить раст.масло, поставить на средний огонь, бросить мелко порубленный репч.лук.
- # Немного обжарить, добавить мелко порезанные зелён.лук и перец.
- # Когда перец потушиться до полуготовности, высыпать макар.рис, обжарить 10 минут, не закрывая кастрюлю кружкой.
- # Затем, добавить натёртые помидоры, продолжать тушить ещё 2-3 минуты.
- # Посолить, поперчить и залить холодный бульён или воду, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Варить 17-20 минут, на среднем огне. В плове может остаться вода, снять с огня.
- # Под крышку положить бумажн.полотенце. Дать плову настояться 30 минут.
- # Открыть крышку, убрать бумажн.полотенце, плов аккуратно перемешать вилкой.
- # Подавать горячим.

Этот плов можно приготовить другим способом : Макарон.рис обжарить и добавить в последнюю очередь.