



## Плов с Шафраном

Safranlı Pilav



2 стакана риса  
1 чайн.ложка шафрана  
1 стол.ложка слив.масла  
4 стол.ложки раст.масла  
3,5 стакана мясн.бульёна  
2 стол.ложки воды  
2 чайн.ложки соли

- # Шафран замочить на 30 минут в 2-х ложках воды.
- # Рис промыть, отбросить в дуршлаг.
- # В кастрюлю положить сливочное и раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить рис.
- # Рис обжарить на среднем огне пока не станет твёрдым и прозрачным, добавить шафран вместе с водой и помешать.
- # Посолить, залить бульён, кастрюлю закрыть крышкой. Варить 10 минут на среднем огне, затем 10- 15 минут на медленном огне.
- # Плов снять с огня, под крышку положить бумажн.полотенце, дать настояться 30 минут. Плов аккуратно перемешать, положить в влажную миску и перевернуть ее на плоскую тарелку, с верху посыпать немногого шафрана.

Шафран используют для покраски текстильных материалов. 1кг. шафрана может окрасить 1 тонну воды.