Плов - Мидия

Midye Pilavı

2 стакана риса
1 репч.лук
2 стол.ложки мелкого изюма
1 стол.ложка сосновых орешков
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка чёрн.перца
Пол чайн.ложки приправы перца стручкового
Пол чайн.ложки молот.чёрн.перца
Пол чайн.ложки корицы
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана горячей воды

Рис перебрать, залить горячей водой минимум на 30 минут, посыпать пол чайн.ложки соли и выжать несколько капель лимон.сока.
В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить орешки и изюм.
Обжаривать пока изюм не набухнет, а орешки не станут золотистого цвета.
Добавить мелко рубленный лук и соль.Обжарить до готовности.
Засыпать разбухший и промытый под холодной водой рис. Продолжать жарить 4-5 минут.
Добавить корицу, чёрн.перец, соль, 3 стакана горячей воды и помешать, кастрюлю закрыть крышкой.
Рис варить сначало на среднем огне 5минут и затем, на медленном огне 15 минут.
Под крышку положить бумажн.полотенце. Дать настояться 30 минут. Подавать тёплым.

В исламской культуре запрещено употреблять в пищу морепродукты имеющие скорлупу, поэтому плов готовят без мидий.