



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

## Плов с Абрикосами

Kayıtlı Pilav



2 стакана риса  
12 сушёных абрикосов  
Горсть семечек из абрикосовых косточек  
1 куриный окорок  
1 стол.ложка слив.масла  
5 стол.ложек раст.масла  
2 чайн.ложки соли  
3 стакана куриного бульёна

# Рис замочить в горячей воде с солью. Семечки из абрик.косточек немного покипятить, затем снять тонкие кожурки. Для того, чтобы абрикосы разбухли, их нужно ненадолго замочить в воде.

# В кастрюлю положить сливочное и раст.масло, разогреть. Бросить мелко порезанный абрикосы и семечки, обжарить.

# Когда семечки станут розового цвета, засыпать промытый под холодной водой рис.

# Обжаривать пока рис не станет твёрдым. Добавить варёный и порезанный окорочёк, помешать.

# Посолить и залить куриный бульён, кастрюлю закрыть крышкой. Плов довести до кипения на среднем огне, затем варить 18-20 минут на медленном огне.

# Под крышку постелить бумажн.полотенце, дать настояться 30 минут.

# Подавать к столу в любом виде.

Вместо абрикосовых косточек можно использовать миндальные орехи.