



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

Плов с Абрикосами

Kayısılı 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.