



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

Плов с Айвой

Ayvalı Pilav



2 куриных окорочка
1 крупная айва
1 крупный репч.лук
2 стакана риса
6 стол.ложек оливк.масла
1 чайн.ложка корицы
1 чайн.ложка сахара
2 чайн.ложки соли
2,5 стакана куриного бульёна

- # Окорочка положить в кастрюлю, залить водой и сварить до готовности.
- # Рис перебрать, залить горячей водой с 1 чайн.ложкой лимон.сока и 1 чайн.ложкой соли, дать разбухнуть 30 минут. Затем, хорошо промыть под холодной водой, воду слить.
- # В кастрюлю налить оливк.масло, сразу бросить мелко рубленный лук, порезанную кубиками айву, без кожуры.
- # Поставить на средний огонь, обжаривать пока лук не станет мягким.
- # Засыпать рис, обжарить 5 минут, постоянно помешивая. Добавить кусочки варёного куриное мяса без косточек, помешать.
- # Добавить соль, корицу и сахар. Аккуратно помешать и залить куриный бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой. Варить 10 минут на среднем огне, затем 10 минут на медленном огне.
- # Дать плову настояться 30 минут, (не открывая крышки). Немного помешать, подавать горячим.

В плов можно добавлять айву любого сорта.