



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

Плов с Нутом

Nohutlu Pilav



2 стакана риса
1 стакан нута
1 репч.лук
5 стол.ложек раст.масла
1 стол.ложка слив.масла
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана мясн.бульёна

Нут помыть и замочить в воде на одну ночь. На следующий день, сварить до готовности,(вместе с этой водой).

Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде. Хорошо промыть, воду слить.

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленный лук и обжарить пока не выпариться жидкость.

Добавить слив.масло и рис, обжарить 2-3 минуты. Высыпать варёный нут, помешать, посолить и залить бульён.

Кастрюлю закрыть крышкой ,варить на сильном огне 5 минут и затем на медленном 15 минут.

Плов снять с огня, под крышку постелить бумажн.полотенце и дать настояться 30 минут.

Поперчить, аккуратно помешать. Плов подавать горячим.

Плов с Нутом готовят в Турции, на свадьбу или на другие праздники.