



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

Плов с Черносливом

Erikli Pilav



2 стакана риса
Пол стакана миндаля
¼ стакана фисташек
¼ сосновых орешков
2 стол.ложки слив.масла
2 стол.ложки оливк.масла
Щепотка корицы
Щепотка стручкового перца
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
1 чайн.ложка соли
3 стакана воды
Для сливового соуса :
2 стакана чёрносливов
2 стакана воды
2 стол.ложки оливк.масла
2 стол.ложки сахара
Для теста :
1 яйцо
2 стол.ложки оливк.масла
¼ стакана воды
Щепотка соли
Мука

- # Черносливы помыть и поварить в 2-х стаканах воды, на среднем огне, чтобы разбухли.
- # Затем воду слить, добавить сахар и оливк.масло, немного обжарить на медленном огне. Остудить и очистить от семечек.
- # Рис замочить в тёплой и солёной воде, на 30 минут. Миндаль и фисташки ненадолго положить в горячую воду. Снять кожуру.
- # В кастрюлю положить сливочное и оливк.масло, разогреть на среднем огне, бросить все орехи и обжарить до золотистого цвета.
- # Добавить разбухший и промытый под холодной водой рис, обжарить 10 минут.
- # Добавить все приправы и 3 стакана воды, кастрюлю закрыть крышкой. Варить на среднем огне 10 минут, затем убавить огонь и варить 10 минут на медленном огне.
- # Под крышку положить бумажное полотенце на 30 минут. Приготовить тесто : В глубокую посуду разбить яйцо, налить оливк.масло, воду, соль, перемешать. Понемногу добавляя муку замесить не твёрдое тесто.
- # Из теста раскатать лепёшку (по диагонали 35-40см). В середине, в нескольких местах выдавить круглешки(с помощью круглой формочки).
- # Кастрюлю обмазать слив.маслом, тесто положить на дно кастрюли.
- # Сверху, слоями положить половину черносливов, затем половину плова, далее опять черносливы и плов, немного придавить. Края теста собрать на верх и слепить.
- # Плов запекать в духовке, пока не зарумянится тесто, при температуре 180. Перевернуть на серв.тарелку.

Плов с черносливами незабываемое блюдо из Османской кухни.