



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

Плов в Лаваше

Yufkali Kapama



3 армянских лаваша
2 стакана риса
7 стол.ложек раст.масла
Пол стол.ложки слив.масла
500гр. куриного мяса (маленькими кусочками)
2 репч.лука
Пол стакана миндаля
1 стакан нута
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца
3 стакана воды
Намаслить :
Пол стакана раст.масла

Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде.

В маленькую кастрюлю положить 3 стол.ложки раст.масла, бросить куриное мясо. Когда мясо будет готово, добавить порезанный полукольцами лук, посолить, поперчить.

В кастрюлю положить 4 стол.ложки раст.масла и пол стол.ложки слив.масла, разогреть и бросить миндаль, обжарить до розового цвета.

Высыпать промытый под холодной водой рис, обжарить. Добавить варёное куриное мясо, варёный нут и 3 стакана воды. Варить 20-22 минуты, на сильном и затем на медленном огне. Дать настояться.

Лавашы порезать знаком +, треугольн.кусочек обмазать маслом, на верх положить ещё 2 кусочка.

Положить на дно миски, с верху заполнить пловом, края лаваша собрать и перевернуть на смазанный маслом противень.

Все повторить пока не закончиться лаваш, верхушки обмазать маслом. Запекать до золотистого цвета, при температуре 185.

Этот плов готовят в Турции, из домашнего лаваша.