



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

Егейский Плов

Ege Pilavi



3 стакана риса
1 небольшой куриный окорочёк
Пол стакана фисташек
Пол стакана миндаля
30 макарон -спагетти
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
4,5 стакана смеси мясного бульёна и воды

- # Курицу сварить до готовности в 5-ти стаканах воды. Рис замочить в горячей и солёной воде на 1 час. Миндаль подержать 2-3 минуты в кипятке, (чтобы легко снялась кожура). Фисташки очистить от кожурки.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить спагетти (паломанные на кусочки длинной в 2 пальца).
- # Обжаренные макароны достать из кастрюли. В этом же масле обжарить миндаль и фисташки до желтого цвета, затем добавить промытый под холодной водой рис.
- # Продолжать жарить 4-5 минут, бросить жареные макароны и маленькие кусочки куриного мяса (с кожицей).
- # Помешать, добавить соль, перец и бульён с водой.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне 12 минут.
- # Под крышку положить бумажн.полотенце на 30 минут, аккуратно помешать и подавать к столу.

Вкусный Егейский Плов продают на одной из улиц г.Измира.