



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

Свадебный Плов с Баклажанами

Patlıcanlı Düğün Pilavi



5 баклажан

Пол килограмма говядины (маленькими кусочками)

1 репч.лук

2 стакана риса

8-10 горошков чёрн.перца

2 стол.ложки слив.масла

3,5 стакана мясного бульёна

2 чайн.ложки соли

Для жарки :

2 стакана раст.масла

В кастрюлю положить мясо, целиком лук, перец, залить 4-5 стаканов воды и варить до готовности на среднем огне.

Баклажаны очистить от кожуры, порезать тонкими полосками и положить в солёную воду.

Баклажаны достать из воды, вытереть влагу и обжарить на сильном огне.

Рис промыть, воду слить и обжарить на слив.масле пока не станет прозрачным.

Варёное мясо отбросить в дуршлаг, перец и лук выбросить.

Мясо выложить на дно кастрюли.

На мясо положить жареные баклажаны (края баклажанов должны свисать).

Затем, на баклажаны выложить обжаренный рис, а края баклажанов собрать на верх.

3,5 стакана бульёна посолить, помешать и вылить в кастрюлю с пловом.

Кастрюлю закрыть крышкой, варить сначала на среднем и потом на медленном огне ,20- 22 минуты.

Под крышку положить бумажн.полотенце и дать настояться 30 минут, затем перевернуть на серв.тарелку. Можно обсыпать жаренным миндалём.

Этот плов готовят в Турции, в г. Мерсине на свадьбу.