



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 жаренные 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 жареным миндалём.

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