



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

## Плов Хызыр- Ильяс

Hıdrellez Pilavi



2 стакана пшеничной крупы  
2 репч.лук  
Щепотка шафрана или кари  
2 моркови  
Пол чайн.ложки корицы  
Пол чайн.ложки стручкового перца  
1 чайн.ложка кунжута  
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца  
2 чайн.ложки соли  
6 стол.ложек раст.масла  
3,5 стакана воды или бульёна  
Украсить:  
Пол стакана толчёных грец.орехов

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко рубленный лук.
- # Немного обжарить, добавить морковь порезанную мелкой соломкой, промытую пшеничную крупу, кари или шафран.
- # Продолжать жарить 3-4 минуты, залить воду или бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить 15 минут сначала на среднем, затем на медленном огне.
- # Добавить все приправы, помешать. Оставить на медленном огне ещё на 1-2 минуты и снять с огня.
- # Дать настояться плову 30 минут.
- # Подавать горячим. Украсить грец.орехами и зелёным луком.

Этот плов готовят в Турции на праздник Хызыр- Ильяса.