



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

Плов Хызыр- Ильяс

Hidrellez Pilavi



2 стакана пшеничной крупы
2 репч.лука
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.