



Плов - Симиташи

Simitaşı



2 стакана мелко молотой пшеничной крыпры
1 стакан нута
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка слив.масла
1 стол.ложка томатн.пасты
Пол стол.ложки пасты свеж.перца
4 стакана воды или бульёна
1,5 чайн.ложки соли

- # Нут замочить в воде на одну ночь. На следующий день сварить вместе этой водой.
- # В кастрюлю положить сливочное и раст.масло, разогреть, высыпать 1 стакан пшеничной крупы, немного обжарить.
- # Добавить томат.пасту и пасту перца, продолжать обжаривать.
- # Высыпать ещё 1 стакан пшеничн. крупы, посолить, помешать. Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Убавить огонь и варить 20 минут, (не открывая крышку).
- # Снять с огня и дать настояться 30 минут.
- # Перед тем, как подавать к столу помешать вилкой.

Симит- это название пшеничной крупы в Турецком г. Газиантеп. Плов можно приготовить без томатн.пасты.