



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

---

## Плов - Симиташи

Simitaşı



2 стакана мелко молотой пшеничной крыпы  
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.