



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

Пшеничный Плов с Бобами

Kuru Baklali Bulgur Pilavi



1,5 стакана сушёных бобов
2 стакана пшеничной крупы
2 репч.лука
1 стол.ложка свежего перца
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
5,5 стакана воды
2 чайн.ложки соли

- # В кастрюлю налить раст.масло, бросить мелко рубленный лук. Немного обжарить.
- # Добавить пасту свеж.перца и промытые бобы, помешать. Залить 3 стакана горячей воды.
- # Варить 30 минут, с закрытой крышкой, на среднем огне. Пшеничн.крупку промыть.
- # Открыть крышку, если бобы стали мягкими, добавить пшеничн.крупку, соль и 2,5 стакана воды.
- # Варить ещё 15 минут, снять с огня и дать настояться.
- # Подавать горячим или тёплым.

Этот плов часто готовят в Турецком городе Антакия.