



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

## Плов со Свежей Фасолью

Lolazlı Pilav



1 стакан пшеничной крупы  
250 гр. свежей фасоли  
Пол стол.ложки томатн.пасты  
1 чайн.ложка соли  
1 репч.лук  
6 стол.ложек раст.масла  
2 стакана воды

# Фасоль промыть, порезать на кусочки, положить в кастрюлю, залить 2 стакана воды, закрыть крышкой и варить 15 минут.

# Не сливая воду, добавить помытую пшеничную крупу, томатн.пасту, пол чайн.ложки соли и варить 15 минут, на среднем огне.

# В другую кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, пол чайн.ложки соли. Обжарить.

# В готовый плов добавить обжаренный лук, аккуратно перемешать.

# Под крышку кастрюли положить бумажное полотенце и дать плову настояться 15-20 минут.

# Подавать горячим.

Этот плов готовят в турец.городе Газиантеп.