



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

---

## Плов с Фисташками

Fistikli Pilav



2 стакана риса  
Пол стакана фисташек  
1 морковь  
8 стол.ложек раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
3 стакана воды или мясн.бульёна

- # Рис залить горячей и солёной водой на 30 минут. Фисташки замочить 4-5 минут в горячей воде и затем очистить от кожуры.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить фисташки, обжарить 1-2 минуты, добавить крупно натёртую морковь.
- # Продолжать жарить пока не выпариться жидкость, добавить разбухший и промытый рис, жарить пока рис не станет прозрачный.
- # Залить воду или бульён, помешать, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут.
- # Под крышку кастрюли положить бумажное полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Намочить миску, заполнить в нее плов и перевернуть на плоскую серв.тарелку.

80 процентов фисташек выращивают в Турции, основную часть в городе Газиантеп.