Плов из Вермишели- Кой Азы

Köy Azığı

250 гр. тонкой вермишели
150 гр. мясн. фарша
1 репч.лук
1 помидор
2 зелёных и длинных перца
1 стол.ложка слив.масла
3 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
3 стакана воды

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко порубленный лук и немного обжарить.
Добавить фарш, когда выпариться мясная жидкость, бросить очищенные от кожуры и порезанные на маленькие кубики помидоры. Всё обжарить и снять с огня.
В другую кастрюлю положить слив.масло, растопить и высыпать вермишель, обжарить до жёлтого цвета.
Добавить фарш с помидорами, мелко порезанные перцы, соль и 3 стакана горячей воды.
Варить 10 минут на медленном огне, помешивать. Подавать к столу горячим.

Плов из Вермишели- Кой Азы готовят в Турец.городе Чанаккале.

© ml.md (русский) рецепт #: 790 | название рецепта: Плов из Вермишели- Кой Азы | история: 17.04.2024 - 09:34