



## Плов из Вермишели- Кой Азы Köy Aziği



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.