



Пшеничный Плов- Кырдо

Kirdo



2 стакана пшеничной крупы
1 репч.лук
250гр. мясн.фарша
2 стакана не сладкого йогурта
2 стакана воды
8 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка соли

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко порубленный лук и пол чайн.ложки соли, обжарить до прозрачного цвета.
- # Добавить мясн.фарш, обжарить пока не выпариться мясн.жидкость. Высыпать мытую пшеничн.крупу, продолжать жарить несколько минут, снять с огня и дать остынуть 10 минут.
- # Приготовить айран : перемешать йогурт, воду и пол чайн.ложки соли. Айран вылить в плов, помешать и поставить на медленный огонь.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить 17 минут, затем не открывая крышки дать плову настояться 15 минут.
- # Помешать, с верху можно полить кипящее слив.масло. Подавать горячим.

Этот плов готовят в Турец.городе Эрзинджан. Вместо фарша можно добавить тушёнку.