



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

---

## Пшеничный Плов с Виноградными Листьями

Yaprak Buğulaması



2 стакана пшеничной крупы  
60- 65 виноградных листьев  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливк.масла  
8 долек чеснока  
3 репч.лука  
1,5 стол.ложки пасты свеж. перца  
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца  
1,5 чайн.ложки соли  
4 стакана воды

- # Листья помыть и мелко порезать. Лук и чеснок мелко порубить.
- # Лук и чеснок бросить в кастрюлю, добавить соль, перец и пасту, помешать.
- # Высыпать мытую пшеничн.крупку, добавить виногр.листья, оливк.масло, воду и помешать.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить 20 минут на среднем огне и 10 минут медленном огне.
- # Снять с огня, дать плову настояться 30 минут, помешать.

Этот плов готовят в Турец.городе Антеп. В плов можно добавить листья любых других растений.