



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

---

## Плов – Молхаталы

Molhatalı Aş



1 стакан пшеничной крупы  
1 стакан красной чечевицы  
1 репч.лук  
1 чайн.ложка пасты свеж.перца  
1 чайн.ложка томатн.пасты  
11 стол.ложек раст.масла  
1 чайн.ложка красн.молот.перца  
1 чайн.ложка соли  
3,5 стакана воды

- # Красную чечевицу помыть под холодной водой, высыпать в кастрюлю. Залить 2 стакана воды, пол чайн.ложки красн.перца и 3 стол.ложки раст.масла.
- # Кастрюлю поставить на медленный огонь. Помешивая, сварить чечевицу.
- # Добавить мытую пшеничн.крупку, томатн.пасту, пасту перца, пол чайн.ложки красн.молот.перца, соль и 1,5 стакана горячей воды.Кастрюлю закрыть крышкой и варить 20 минут, на медленном огне.
- # Мелко порезанный лук обжарить на 8 –ми стол.ложках раст.масла.
- # В плов добавить половину обжаренного лука и дать настояться 10 минут.
- # Оставшийся лук добавить в плов при подаче к столу.

Плов – Молхаталы готовят в Турец.городе Газиантеп.