



## Плов – Кабуне

Kabune



3 стакана риса  
Пол килограмма говядины без костей  
2 репч.лука  
3 зелёных длинных перца  
8 стол.ложек раст.масла  
2 стол.ложка слив.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
4,5 стакана мясн.бульёна

- # Мясо отварить и разделить на тонкие волокна. Рис замочить в теплой и солёной воде на 30 минут, затем хорошо промыть под холодной водой, воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, высыпать рис и обжарить в течении 10 минут.
- # Обжаренный рис переложить в другую посуду. На дно кастрюли выложить лук порезанный полукольцами и давленный с пол чайн.ложкой соли.
- # С верху разложить мясо и тонко порезанные перцы.
- # Следующим слоем выложить рис, затем кусочки слив.масла, посолить, залить бульён и не мешать.
- # Кастрюлю закрыть крышкой. Варить 10 минут на среднем огне и 15 минут на медленном огне.
- # Снять с огня, под крышку постелить бумажн.полотенце и дать настояться 20 минут.
- # Аккуратно помешать и дать ещё настояться 10 минут.
- # Разложить по серв.тарелкам и подавать к столу.

Плов – Кабуне готовят в Турец.городе Ыспарта.