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

Плов на Рамадан

Uruç Kapaması

4 стакана риса
750 гр. баранины маленькими кусочками
1,5 стакана нута
4 зелёных длинных перца
2 репч.лука
2 помидора
125гр. слив.масла
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца
2 чайн.ложки соли
6 стаканов воды

Нут помыть и замочить на одну ночь. На следующий день сварить до готовности.
В кастрюлю бросить мясо, мелко порубленный лук, порезанные перцы, очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры.
Жарить пока не выпариться жидкость, посолить, поперчить и помешать.
Рис замочить в тёплой и солёной воде на 30 минут, затем хорошо промыть под холодной водой.
Обжаренное мясо соединить с варёным нутом, переложить в маленькую и узкую кастрюлю.
Кастрюльку перевернуть на большую и высокую сковороду, налить 6 стаканов воды. Когда вода закипит, бросить слив.масло и посолить. Когда масло растает, добавить рис.
Дать закипеть, убавить огонь и варить 10 минут.
Дать плову настояться 10 минут. Рис аккуратно помешать. Затем убрать кастрюльку и открыть мясо.
Подавать горячим.

Плов на Рамадан готовят в Турец.городе Бейпазары.