



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

Плов с Мозгами

Beyinli Pilav



2 стакана риса
1 говяжий мозг
Пол стакана раст.масла
3 стакана воды
1,5 чайн.ложки соли

- # Рис замочить в тёплой и солёной воде, мозг промыть под холодной водой и снять плёнку.
- # Мозг порезать кубиками.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и высыпать хорошо промытый под холодной водой рис.
- # Когда рис станет прозрачным и твёрдым, посолить и налить тёплую воду.
- # Добавить мозг, но не мешать. Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Плов варить 10 минут на среднем огне и 10 минут на медленном огне. Снять с огня. Под крышку положить бумажн.полотенце и дать настояться 30 минут.
- # Плов аккуратно помешать.
- # Подавать к столу горячим или в холодным.

Вместо одного говяжего мозга можно использовать 3 бараних мозга.