



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

---

## Плов на Свадьбу Düğün Pilavi



2 стакана риса  
Пол килограмма баранины (маленькими кусочками)  
2 репч.лука  
Пол стакана изюма без косточек  
1 стакан нута  
1 стол.ложка слив.масла  
5 стол.ложек раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца  
2,5- 3 стакана мясного бульёна

- # Мясо и нут отварить по отдельности. Рис замочить в горячей и солёной воде на 30 минут.
- # В кастрюлю налить сливочное и раст.масло, разогреть, бросить мелко рубленный лук, пол чайн.ложки соли и перец. Лук обжаривать пока не выпарится жидкость.
- # Убавить огонь, добавить варёное мясо, нут, изюм, немного обжарить.
- # Засыпать промытый под холодной водой рис, не мешать.
- # Посолить, аккуратно залить бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой. Варить на среднем огне 5 минут, затем на медленном 17 минут. Под крышку положить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

Для приготовления этого плова желательно использовать кастрюлю с круглым дном.