



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

Плов- Звезда

Yıldız Pilavi



2 стакана риса
¾ стакана раст.масла
3 моркови
1 стакан консерв.зелён.горошка
3 куска куриного филе
3 стакана куриного бульёна
1 чайн.ложка соли

- # Куриное мясо отварить. Рис замочить в тёплой и солёной воде на 1 час.
- Горошек смешать с порезанной морковью.
- # В кастрюлю налить немного масла, варёное мясо порезать соломкой и разложить на дно кастрюли в виде звезды.
- # Сверху добавить горошек с морковью, масло и пол чайн.ложки соли.
- # Засыпать хорошо промытый рис, немного придавить.
- # Добавить оставшееся масло, соль, мясной бульён и закрыть крышкой.
- # Плов варить на среднем огне 5 минут и затем на мадленном 17 минут. Под крышку положить бумажн.полотенце и дать настояться 1 час.
- # Сверху плова немного придавить ложкой и перевернуть на плоскую тарелку.

По желанию в плов можно добавить жаренный лук.