



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

Плов с Курицей и Лапшой

Tavuklu Şehriye Pilavi



2 стакана лапши (формой как рис)
250 гр. куриного мяса маленькими кусочками
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка тмина
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка красн.молот.перца
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана воды или куриного бульёна
Пол чайн.ложки сахара

В кастрюле разогреть раст.масло, бросить мясо и обжарить до розового цвета.

Добавить все приправы и немного обжарить.

Засыпать лапшу, залить холодный бульён, довести до кипения, помешать. Кастрюлю закрыть крышкой, огонь убавить.

Плов варить ещё 10 минут, помешать, опять закрыть крышкой и снять с огня.

Затем, сразу подавать к столу.

В плов можно добавлять такие приправы как кари или имбирь.