



## Плов с Курицей- Кыр

Tavuklu Kir Pilavi



1 маленькая курица  
2 стакана риса  
2 репч.лука  
Пол стакана раст.масла  
Пол стол.ложки слив.масла  
1 стакан натёртых помидор  
2 стакана куриного бульёна  
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца  
1 чайн.ложка соли

- # Курицу порезать на кусочки и сварить до готовности в подсоленной воде.
- # Рис замочить в тёплой, подсоленной воде с несколькими каплями лимон.сока, на 45 минут.
- # Варёную курицу отбросить на дуршлаг. Рис хорошо промыть под холодной водой.
- # В кастрюлю налить раст.масло и положить слив.масло, бросить мелко рубленный лук и соль. Обжаривать пока не выпариться луковая жидкость.
- # Добавить помидоры и чёрн.перец, тушить пока не закипят помидоры.
- # Положить кусочки курицы, не мешать, закрыть крышкой и тушить 5 минут.
- # Затем, слоем выложить рис и залить горячий куриный бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить на среднем огне 5 минут и на медленном огне – 15 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце.
- # Дать плову настояться 30 минут, аккуратно помешать и подавать к столу.

Этот плов желательно готовить из цельной курицы, так как каждый отдельный кусочек курицы имеет свой вкус.