



## Плов Пастуший

Çoban Pilavi



2 стакана риса  
250 гр. баранины маленькими кусочками  
1 помидор  
1 зелёный и длинный перец  
1 репч.лук  
3 зелёных лука  
1 стакан нута  
4 стол.ложки раст.масла  
1 стол.ложка слив.масла  
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца  
1 чайн.ложка соли  
2,5 стакана воды

- # Нут помыть и замочить в чистой воде. На следующий день, сварить до готовности в этой же воде.
- # Рис замочить в тёплой, подсоленной воде с несколькими каплями лимон.сока, на 1 час.
- # Репч.лук мелко порезать и обжарить на раст.масле. Бросить мясо, тушить на сильном огне пока не выпариться жидкость.
- # Добавить помидор без кожуры, порезанный кубиками и мелко порубленный перец, помешать.
- # Влить горячую воду. Кастрюлю закрыть крышкой и варить 20 минут.
- # Затем, добавить слив.масло, варёный нут, мелко рубленный зелёный лук, чёрн.перец, соль и хорошо промытый под холодной водой рис.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, готовить на медленном огне 20 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 20- 30 минут.
- # Аккуратно помешать, подавать горячим.

Лук лучше не жарить на слив.масле, потому что он может подгореть.