



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

---

## Плов с Фисташками- Эрлер

Erler Pilavi



2 стакана риса  
1 куриная грудинка  
Пол стакана фисташек  
 $\frac{3}{4}$  стакана раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
3 стакана куриного бульёна

- # Куриное мясо сварить до готовности.
- # Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде. Затем хорошо промыть под холодной водой, воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить фисташки и рис, обжарить 10 минут.
- # Бросить варёные маленькие кусочки курицы и соль, помешать.
- # Залить бульён, кастрюлю закрыть крышкой. Варить на среднем огне 20 минут. Накрывать бумажн.полотенцем и дать настояться 30 минут.
- # Аккуратно помешать, подавать к столу.

Плов – Эрлер можно приготовить с миндалём.