



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

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. Накрыть бумажн.полотенцем и дать настояться 30 минут.

Аккуратно помешать, подавать к столу.

Плов – Эрлер можно приготовить с миндалём.