



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

Плов с Курицей- Энзаде

Enzade Pilavi



2,5 стакана риса
Пол килограмма говядины без жира, маленькими кубиками
1 стакан натёртых помидор
1 стол.ложка слив.масла
5 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца
2 чайн.ложки соли
2,5 стакана воды

- # В кастрюлю положить сливочное и раст.масло, разогреть и бросить мясо.
- # Обжаривать на сильном огне 10 минут, кастрюлю закрыть крышкой и продолжать тушить на медленном огне ещё 30 минут.
- # Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде с соком лимона.
- # К мясу добавить помидоры, 1 чайн.ложку соли, чёрный перец, потушить ещё 5 минут.
- # Мясо с помидорами придавить ложкой, с верху слоем выложить промытый рис.
- # На рис высыпать 1 чайн.ложку соли, залить горячую воду, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Плов варить на средне- медленном огне 17- 20 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Перевернуть на серв.тарелку.

При приготовлении Плова- Энзаде используют кастрюлю с плоским дном.