



## Плов Султан Решат

Sultan Reşat Pilavi



2 стакана риса  
¾ стакана раст.масла  
3 стакана воды или мясн.бульёна  
1 чайн.ложка соли  
Для фрикаделек :  
300 гр. мясного фарша  
1 небольшой репч.лук  
1 кусочек не свежего хлеба  
Щепотка соли  
Щепотка чёрн.перца  
4 стол.ложки раст.масла  
1 стол.ложка томатн.пасты  
¾ стакана воды

- # Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде с соком лимона. Промыть под холодной водой.
- # В кастрюлю налить ¾ стакана раст.масла, разогреть, высыпать рис и соль. Обжарить на среднем огне 5 минут.
- # Залить бульён или воду. Варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Приготовить фрикадельки : Хлеб и натёртый лук перемешать, добавить фарш, соль, чёрн.перец и помесить. Сформировать фрикадельки.
- # В сковороду налить 4 стол.ложки раст.масла, разогреть, бросить фрикадельки. Обжарить, влить смесь томатн.пасты и ¾ стакана воды. Закрыть крышкой и тушить 15 минут, на медленном огне.
- # Рис аккуратно помешать, положить в мокрую миску и перевернуть на плоскую серв.тарелку.
- # С верху разложить фрикадельки и подавать к столу.

Вместо томатн.пасты можно добавить помидоры.