Плов Султан Решат

Sultan Reşat Pilavı

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.