



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

Плов с Кукурузой

Mısırlı Pilav



1,5 стакана риса
1 стакан консервир.кукурузы
1 помидор
1 свежий перец
2 зелёных лука
6 стол.ложек оливк.масла
1,5 чайн.ложки соли
2,5 стакана воды

- # Лук и свеж.перец мелко порубить. Помидор очистить от кожуры, порезать на кубики.
- # В кастрюлю налить оливк.масло, разогреть на среднем огне, бросить лук и перец. Обжарить.
- # Добавить помидор и соль, закрыть крышкой и тушить 5 минут.
- # Залить воду и довести до кипения.
- # Рис промыть в дуршлаке.
- # В кастрюлю добавить рис, закрыть крышкой. Варить 20 минут на медленном огне.
- # Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # В плов добавить кукурузу без сока и аккуратно помешать.
- # Поставить в холодильник на 1 час и подавать к столу холодным.

В плов можно добавить замороженную кукурузу, но предварительно немного отварить.