



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

Плов с Грибами

Mantarlı Pilav



2 стакана риса
4 куриные печени
Пол стакана раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана воды
Для верха:
15 грибов
1 стол.ложка еловых орешков
2 зелёных перца
2 стол.ложки раст.масла
Пол чайн.ложки соли

- # Рис залить горячей и солёной водой на 30 минут, затем хорошо промыть под холодной водой.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порезанную печень, тушить пока не выпариться жидкость.
- # Добавить рис и соль, обжарить 4-5 минут, залить воду, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Варить на медленном огне 20 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # В другую кастрюлю налить 2 стол.ложки раст.масла, разогреть бросить еловые орешки и обжарить.
- # Добавить мелко рубленный перец, через 2 минуты- грибы. Тушить до получения грибной жидкости.
- # Миску намочить под водой, положить туда грибы, придавить с верха, затем, положить плов с печенью и перевернуть на плоскую серв.тарелку.
- # Украсить по желанию и подавать к столу.

Вместо куриной печени можно использовать 250 гр. бараней печени.