



Плов с Кабачком

Kabaklı Pilav



2 средних кабачка
2 стакана риса
Пол стакана раст.масла
Пол стол.ложки слив.масла
2 зелёных лука
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана воды или мясн.бульёна
Украсить :
Укроп

- # Рис залить горячей и солёной водой на 30 минут.
- # Белую часть лука тонко порезать и обжарить на раст.масле (половина данной порции), до полуготовности.
- # Добавить крупно нарезанные кабачки, помешать. Закрыть крышкой и тушить 10 минут, (без соли).
- # Оставшуюся половину раст.масла налить в другую кастрюлю, разогреть и высыпать хорошо промытый рис, обжарить 5 минут.
- # Рис соединить с кабачками, посолить. Залить воду или бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить 10 минут на сильном огне и 10 минут на медленном огне.
- # Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Плов положить в мокрую миску, немного придавить и перевернуть на плоскую серв.тарелку.
- # С верху посыпать укроп и подавать к столу.

Для того, чтобы кабачки не дали сок, их нужно тушить без соли.