



Запечённый Плов с Баклажанами

Fırında Patlıcanlı Pilav



2 стакана риса
250гр. говядины маленькими кусочками
2 средних баклажана
1 репч.лук
10 стол.ложек раст.масла
1,5 стакана натёртых помидор
1,5 стакана мясн.бульёна
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рис залить тёплой водой на 30 минут, затем хорошо промыть под холодной водой. Баклажаны очистить от кожуры, подержать в солёной воде 30 минут, воду слить, порезать на кубики, обжарить на раст.масле и выложить на бумажн.полотенце.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко рубленный лук и обжарить.
- # Добавить мясо, продолжать жарить пока не выпариться жидкость. Высыпать рис и обжаривать пока не станет твёрдым.
- # Всё переложить в форму для запекания. Помидоры, бульён, перец, соль перемешать и вылить в рис с мясом.
- # Форму плотно закрыть фольгой и поставить в заранее разогретую до 210гр.духовку.
- # Через 30 минут достать из духовки, (если не готово, то запекать ещё 5-10 минут).
- # Через 30 минут убрать фольгу, аккуратно помешать и переложить на серв.тарелку.
- # Плов подавать горячим.

Так же в плов можно добавить 1 стакан консерв.кукурузы.