



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

Плов Кисло- Сладкий

Mayhoş Pilav



2 стакана риса
2 стакана мелко рубленного зелёного лука
Сок половины лимона
1 помидор
1 стол.ложка томатн.пасты
1 стол.ложка слив.масла
5 стол.ложек раст.масла
2 чайн.ложки соли
3,5 стакана мясн.бульёна

- # Зелёный лук мелко порубить (только зелёную часть). Помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.
- # Рис хорошо промыть, воду слить.
- # В кастрюлю положить слив.масло и налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить рис, обжарить 5 минут.
- # Добавить томатн.пасту, соль.
- # Бросить зелёный лук, помидор, вылить сок лимона и помешать.
- # Залить мясн.бульён и варить 20-22 минуты, сначала на среднем огне и затем на медленном огне.
- # Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Аккуратно помешать и подавать к столу.

Во время обжарки риса можно добавить шафран.