



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

Плов с Зеленью

Otlu Pilav



2 стакана риса
1 пучек зелёного лука
Пол пучка петрушки
Пол пучка укропа
Несколько веточек свежей мяты
Пол стакана оливк.масла
1 чайн.ложка сахара
Пол чайн.ложки чёрн.перца
2 чайн.ложки соли
2,5 стакана воды

Рис залить горячей водой и подождать пока остынет.

В кастрюлю налить половину порции оливк.масла, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленный зелёный лук (белую часть). Когда лук станет мягким ,залить воду. В кипящую воду добавить хорошо промытый рис, кастрюлю закрыть крышкой и варить на медленном огне 15 минут.

Затем, добавить мелко порезанные зелёный лук, петрушку, мяту, укроп, оливк.масло, сахар, перец и соль.

Аккуратно помешать, закрыть крышкой и варить 10 минут на медленном огне.

Снять с огня, подавать тёплым или холодным. На следующий день плов будет ещё вкуснее.

Плов с зеленью подают к рыбе или мясу.