



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

---

## 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.