



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

Запечённый Плов с Помидорами и Сыром

Firinda Domatesli Pilav



2 стакана риса
2 репч.лука
4 помидора
2 зелёных, длинных перца
2 кусочка сыра
8 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка чёрн.перца
2 чайн.ложки соли
2,5 стакана воды
Украсить
1 стакан натёртого сыра

Рис залить горячей и солёной водой на 30 минут, затем хорошо промыть под водой.

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко рубленный лук, обжарить.

Добавить рис, продолжать обжаривать 2-3 минуты. Бросить тонко порезанные перцы, порезанные кубиками помидоры (без кожуры), соль, перец, аккуратно помешать и снять с огня.

В форму для запекания положить половину приготовленного плова, с верху выложить несколько тонких полосок сыра.

Затем, положить оставшуюся половину плова, налить воду, а на самый верх посыпать натёртый сыр.

Запекать 30 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Подавать горячим.

Так как, плов с сыром, его варят не на бульёне, а на воде.