



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

Пшеничный Плов с Картофелем

Patatesli Bulgur Pilavi



2 стакана пшеничной крупы
3 картофеля
1 репч.лук
4 зелёных лука
1 стол.ложка томатн.пасты
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка тмина
1 чайн.ложка соли
3,5 стакана воды
Для Жарки :
1 стакан раст.масла

- # Картофель почистить, порезать на маленькие кубики. Обжарить на раст.масле до золотистого цвета.
- # В кастрюлю налить пол стакана раст.масла, разогреть, бросить мелко порубленный лук и обжарить до жёлтого цвета.
- # Добавить томатн.пасту, жаренный картофель, мелко порезанный зелёный лук, помешать.
- # Промытую пшеничную крупу соединить с картофелем, обжарить 2-3 минуты, добавить тмин, соль и воду.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить 15-20 минут на среднем огне. Затем дать настояться 15 минут, не открывая крышки.
- # Подавать горячим.

Если картофель добавить в плов сырым, тогда он потеряет форму.