



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

Плов – Мейхане

Meyhane Pilavi



2,5 стакана пшеничной крупы
1 репч.лук
250гр. баранины
4 зелёных, длинных лука
2 помидора
2 моркови
1 стол.ложка томатн.пасты
1 чайн.ложка сушёной мяты
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
4 стакана мясн.бульёна
2 чайн.ложки соли

- # Баранину порезать на маленькие кусочки. В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мясо. Обжарить пока не выпариться жидкость, постоянно помешивать.
- # Лук мелко порубить, морковь и перцы почистить и порезать на маленькие кубики.
- # В мясо бросить лук, перцы и томатн.пасту, немного обжарить.
- # Добавить помидоры, промытую пшеничную крупу, продолжать жарить ещё 1-2 минуты.
- # Посолить, залить бульён и варить 20 минут на среднем огне.
- # Под крышку кастрюли положить бумажн.полотенце и дать плову настояться 10 минут. Затем высыпать мяту и помешать.
- # Подавать горячим.

Этот плов нужно употреблять в пищу горячим.