



## 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  
¾ 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.