



Дагестанский Плов

Dağıstan Pilavi



2,5 стакана риса
3 картофеля
3 помидора
3 репч.лука
Половина курицы
1 стакан нута
5 стол.ложек раст.масла
2 стол.ложки слив.масла
1 чайн.ложка чёрн.перца
2 чайн.ложки соли
3 стакана куриного бульёна

- # Курицу сварить до готовности.
- # Нут и картофель тоже отварить. Рис замочить на 1 час в тёплой и солёной воде.
- # На сковороду налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, обжарить.
- # В плоскую не глубокую кастрюлю положить 1 стол.ложку слив.масла, растопить.
- # На дно разложить тонкие кусочки варёной курицы, вторым слоем – варёный и порезанный кубиками картофель, затем обжаренный лук, порезанные кубиками помидоры без кожуры, варёный нут и разбухший в воде и после хорошо промытый рис. Каждый слой нужно придавливать с верху.
- # Полить растопленное слив.масло(1 стол.ложка), посолить, поперчить. Добавить тёплый бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, варить на среднем огне 20 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут.
- # Дать плову настояться 30 минут не открывая крышку.
- # Весь плов аккуратно перевернуть на плоскую тарелку.

Дагестан находится на Северном Кавказе, столица- Махачкала.