Плов с Апельсиновой Корочкой – Хиджаз

Hicaz Pilavı

2 стакана риса
Пол стакана нута
Корочка одного апельсина
1 стол,ложка слив.масла
4 стол.ложки раст.масла
Пол чайн.ложки чёрн. перца
1 чайн.ложка соли
3 стакана мясн.бульёна
Для Рагу :
Пол килограмма баранины
4 репч.лука
3 стол.ложки раст.масла
Пол чайн.ложки соли
1 стакан горячей воды

Нут помыть и залить водой, на одну ночь. На следующий день, сварить в этой же воде до готовности.
Приготовитьт рагу : Лук порезать полукольцами и немного обжарить на раст.масле.
Бросить кусок баранины, продолжать обжаривать, кастрюлю закрыть крышкой. Когда выпариться мясной сок, добавить соль и горячую воду. Варить на медленном огне минимум 1 час.
Пока вариться мясо, рис залить тёплой и солёной водой с лимонным соком. С апельсина снять жёлтую корочку.
Для того,чтобы в апельсиновых корочках не было горечи, их нужно 2 раза залить водой и 2 раза довести до кипения,(каждый раз воду сливать).
Разбухший рис хорошо промыть под холодной водой, воду слить. Апельсиновые корочки мелко порезать.
В другую кастрюлю положить слив.масло и налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить рис и соль. Обжарить пока рис не станет прозрачным.
Добавить варёный нут, апельсиновые корочки, чёрн.перец, продолжать обжаривать ещё 1-2 минуты, затем залить 3 стакана мясного бульёна.
Кастрюлю закрыть крышкой, варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут. Под крышку положить бумажное полотенце и дать плову настояться 30 минут.
Плов помешать, переложить на серв.тарелку, с верху положить разделанное на кусочки рагу и подавать к столу.

В этот плов можно добавить шафран : пол чайн.ложки шафрана развести в ¼ стакане воды тёплой воды и дать настояться 30 минут.