



Плов- Табоуле

Taboule



2 стакан пшеничной крупы
1 репч.лук
4 помидора
Сок одного лимона
1 пучёк петрушки
Пол пучка зелёного лука
Пол стакана оливк.масла
1 чайн.ложка соли
3,5 стакана воды

В кастрюлю налить воду, посолить. Когда вода закипит, бросить пшеничн. крупу. Варить 10 минут на среднем огне.

Репч. лук, зелён.лук, петрушку, свеж.мяту и помидоры мелко порезать.

Зелень смешать с остывшей пшенич. крупорой, добавить олив.масло и сок лимона.

Подавать тёплым.

Плов- Табоуле- блюдо из Ливанской кухни.