

Вегетарианский плов

Нужно:

- Рис басмати **1** стакан
- Нут **1/2** стакана
- Морковь **1,5** шт.
- Лук **1** шт.
- Чеснок **1** зубчик
- Масло растительное
- Барбарис **1** столовая ложка
- Красный перец **1/4** чайной ложки
- Куркума **1** чайная ложка
- Кумин **1** чайная ложка
- Соль

Получается: **6** порций.

Приготовление:

1. Вечером предыдущего дня замачиваем нут в холодной воде.
2. Режем морковь и лук.
3. Перемалываем в ступке барбарис, затем кумин.
4. Наливаем толстым слоем растительное масло в кастрюлю, ставим на огонь.
5. Как только масло нагреется, забрасываем морковь, солим, через **5-7** минут добавляем лук.
6. Ставим кипятить в чайнике воду.
7. Как только лук станет золотистого цвета, добавляем специи и нут.
8. Добавляем немного кипятка и варим **35** минут, помешивая.
9. Добавляем рис и втыкаем чеснок, заливаем водой из чайника на **1** см выше риса.
10. Варим на медленном огне **30-40** минут, ближе к концу перемещиваем чаще, добавляем соль по необходимости.
11. Когда нут станет мягким, плов готов *(не забудьте убрать из плова чеснок)*.

Приятного аппетита! :)