

Матар панир с томатами

Нужно:

- Адыгейский сыр (панир) - **250** г.
- Перец болгарский - **1** шт.
- Помидоры - **6** шт.
- Топленое масло (гхи) - **50** г.
- Рис басмати - **150** г.
- Кумин - **1** чайная ложка
- Куркума - **2** чайные ложки
- Масала-специи - **1/2** чайной ложки
- Соль

Получается: **3-4** порции.

Приготовление:

1. Овощи моем, чистим.
2. Помидоры режем крупными кубиками, перец режем соломкой.
3. Адыгейский сыр режем крупными кубиками.
4. В сковороде топим масло, обжариваем сыр до золотистого цвета.
5. Растворяем в стакане теплой воды куркуму и **1,5** чайных ложки соли.
6. Вынимаем панир из масла шумовкой и кладем его в раствор из куркумы и соли.
7. Варим рис басмати.
8. Масло, которое осталось на сковороде, переливаем в кастрюлю. Нагреваем, бросаем кумин и масала-специи. Через **30** секунд, кладем болгарский перец, обжариваем **5** минут.
9. Выливаем раствор, в котором находился панир, в кастрюлю. Кладем помидоры и накрываем крышкой. Варим под крышкой, пока помидоры не размягчатся.
10. Открываем крышку и выпариваем соус еще **25** минут.
11. Кладем панир в кастрюлю и варим еще **5** минут.
12. Выкладываем рис на тарелку, сбоку или сверху кладем матар панир.

Приятного аппетита! :)