



## Ич пилав очень популярен во всех регионах Турции (Турецкий плов)

Для этого плова подойдут и куриные **потрошка** (печеночки, сердечки, пупочки) и печень горядины, печень и почки баранины, вообще, что Бог послал !....

- Баранья (можно также и куриную) печёнка 250 г
- 4 стакана риса
- фисташки 3-4 ст. л.
- репчатый лук 1 шт.
- изюм 4 ст. л.
- сливочное масло 200 г
- молотый черный перец
- белый перец
- соль
- вода или бульон 1,5 литра
- сахарный песок
- пучок петрушки



Рис засыпают в кастрюлю, добавляют столовую ложку соли, заливают кипятком и выдерживают 30 минут, затем промывают в прохладной воде.

Приготовьте лук, аккуратно его нашинковав, и вымойте изюм. Возьмите баранью печенку, очистите ее, сняв пленку, и нарежьте небольшими кубиками. Разогрейте в казане масло, положите в него фисташки и немного обжарьте, затем добавьте к ним лук, печенку и рис, пусть все это тушится. Для равномерного тушения перемешивайте деревянной ложкой. Теперь добавьте изюм и ваши специи. Влейте в казан полтора литра воды, добавьте соли и сахара. Закройте крышкой. Как только вода в казане закипит, огонь нужно убавить и варить еще 15 минут.

После чего казан необходимо снять с огня. Затем нужно проделать следующее, снять крышку, закрыть посуду салфеткой и сверху крышкой и отставить на 10-15 минут. В конце готовки посыпьте промытым и мелко нашинкованным укропом.

Это блюдо подается в качестве вкусного гарнира к самым различным блюдам из мяса.

