Riso Triglia di Fango

Barbunyalı Pilav

Un bicchiere di triglia
Due bicchieri di riso
Una cipolla
Una carota
1,5 bicchierini olio di girasole
1,5 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri d'acqua

Le triglie si bagnano dalla sera il giorno dopo si bolliscono finché diventano morbide.
Le cipolle tagliata infine si buttano nell'olio caldo alla sopra si pizzica sale e si arrossiscono finché le cipolle diventano trasparenti.
Alla sopra si aggiunge riso filtrato e si arrossisce finché diventano trasparenti.
Poi si aggiunge la carota grattugiata e si miscelano per qualche volta.
Ultimamente si aggiunge la triglia e pizzica sale si miscela e si coperta il coperchio di pentola.
Quando arriva al momento di svolgimento il fuoco si regola al basso e si cucina ancora per 10 o 12 minuti.
Fra pentola il coperchio si mette una carta così si lascia riposare circa per mezz'oretta.
Dopo del tempo si miscelano il riso poi si riempi scono nelle tazze bagnate e poi si inventano nel piatto da servire.

Nota: Se servirsi al tavolo, prima si mette nella tazza bagnata poi sul piatto da servire si inverte.