Risotto con Tagliatelle e Pomodoro

Şehriyeli Domatesli Pilav

2 bicchieri di riso
1,5 bicchierini di tagliatelle
3 bicchieri di pomodoro grattugiato
1 bicchiere d'acqua
1 zucchero
1,5 bicchierini olio vegetale
1 cucchiaino di sale

I pomodori si grattugiano e poi si filtrano così si levano i semi.
Poi i pomodori si prendono in una pentola alla sopra si mette metà dell'olio l'acqua sale e zucchero si cucina sul fuoco medio per una schiumata.
La metà dell'olio si mette in un'altra pentola quando riscalda si aggiunge tagliatelle e si arrossisce finché diventa viola.
Alla sopra si aggiunge riso lavato e si arrossiscono insieme circa per 45 minuti puoi si aggiunge pomodoro cucinato. Poi ricoperta il coperchio e si cucina circa per 15 minuti sul fuoco basso.
Dopo aver levato dal fuoco si mette la carta tra coperchio e pentola così si lascia riposare circa per mezz'oretta.
Dopo del tempo si servirsi può miscelare.

Nota: Lo zucchero serve per levare aspro del pomodoro.