Pilaf Afgano

Afgan Pilavı

1 tazza di riso
3 cipolle
1 cucchiaio di burro
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
2 tazze d'acqua

Le cipolle si tagliano in fine. Nella ciotola si mette olio vegetale poi si aggiungono cipolle e si pizzica sale. Le cipolle si arrossiscono finché diventano colore marrone.(25 minuti).
Alla sopra si aggiungono l'acqua e Pepe Nero si bollisce per una schiumata.
In un'altra ciotola si mette burro Dopo aver sciolto si aggiunge riso lavato si arrossisce circa per 3 o 4 minuti.
#Alla sopra si aggiunge arrossamento di cipolla poi il coperchio si coperta e si cucina solo fuoco basso circa per 12 minuti.
Dopo si spegne il fuoco poi tra coperchio e pentola si mette uno straccio così si lascia per mezz'ora.
Dopo si miscela dai fianchi al centro senza fastidiare e servirsi.

Nota: Questa ricetta è riservata nella cucina di Afghanistan. Però si prepara anche nella cucina turca.