Pilaf con Vermicello

Şehriyeli Pilav

2 bicchieri di riso
125 gr. burro o margherina
1 bicchierino vermicello o orzo
4 bicchieri di brodi
1 zucchero a quadrato
Sale

Si pulisce il riso poi si lava e si filtra dall'acqua.
Nella ciotola si aggiunge l'olio e vermicello e poi si arrossisce nell'olio.
Sopra dei vermicelli si aggiunge il riso lavato e filtrato dal'acqua.
Dopo arrossiti un po riso si aggiungono sale, brodi di 4 bicchieri, zucchero a quadrato. (si aggiunge l'acqua mezzo bicchiere per riso)
Dopo bollimento dei brodi si cucina sul fuoco per 15 minuti.
Prima di servirsi sopra si mette una carta pulita e si fa aspettarsi per mezz'ora e poi si servira.

Nota: Se non c'è brodo allora si può cucinarsi anche con 4 bicchieri d'acque pulite.