



Plaki di Carota

Havuç Pilaki



5 carote
2 cipolle
1 patata
2 spicchi d'aglio
1 tazzina di caffè riso
1 bicchierino olio d'olive
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchiere d'acqua
Per la sopra:
Mezzo mazzetto di prezzemolo

Le carote si tagliano in due verticale dopo sbucie. Poi si tagliano in dado . Cipolle si tagliano in piccoli e le patate si tagliano in dado.

Nell'olio d'olive riscaldato si mette carote tagliate poi le cipolle ed aglio pestato dopo la patate tagliate si arrossiscono.

Tra 5 minuti si aggiungono riso lavato ,sale,zucchero e l'acqua calda.

Si coperta il coperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio circa per 15-20 minuti.

Dopo del tempo plaki di carota si prende nel piatto da servire ed alla sopra si pizzica prezzemolo macinato.

Nota: Maggior parte bisogno di carota della Turchia si crescia Beypazari d'Ankara.