



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Risotto di Sahur con Tagliatelle

Eriştili Sahur Pilavı



2 bicchieri di bulgur per pilaf
1 bicchiere di tagliatelle
1 cipolla
1 bicchiere di pomodoro grattugiato
1 cucchiaio di salsa
5 bicchieri d'acqua
1,5 bicchierini olio vegetale
1 cucchiaino di sale

Olio si mette nella pentola quando riscalda si aggiungono tagliatelle e si arrossisce finché cambia il colore alla sopra si aggiungono cipolle tagliate e sale si continua ad arrossire finché le cipolle diventano trasparenti
Dopo alla sopra si aggiungono bulgur lavato e si miscela per qualche volta. Poi si aggiungono grattugia di pomodoro e salsa.
Quando inizia a bollire il pomodoro si aggiunge l'acqua e si coperta il coperchio di pentola.
Quando arriva al momento di bollimento il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 12 o 15 minuti.
Servirsi con miscelare dopo aver riposato circa per mezz'ora.

Nota: Questo risotto è ideale per il sahur (sveglia di notte nel mese di Ramadan) perché tiene pieno.