



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

Pilaf nel Fagotto

Bohçada Pilav



8 impasti di milfoy
1 bicchiere di bulgur per pilaf
1 cipolla
2 melanzane
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di salsa
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri di brodo
Per la sopra;
1 uova

Le melanzane si sbucciano poi si taglia una dimensione di dato e si mettono nell'acqua salata per aspettare circa per mezz'ora.
In questo momento la cipolla si taglia insieme e si arrossisce con olio d'oliva.
Dopo si arrossiscono alle melanzane e si arrossiscono affinché diventano morbide.
Alla sopra si aggiunge la salsa e se miscela poi si aggiungono bulgur lavato insieme con sale.
Ultimamente si aggiunge il brodo e se coperta il coperchio quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare ancora per 9 minuti.
Dopo la pentola si leva dal fuoco e si mette a riposare circa per mezz'ora poi si miscela.
Sul tavolo Farinato di impasti si aprono dimensione di piatto da servire.
In mezzo di impasti aperti si mette dalla miscelata prepatata. Dopo si coperta come il fagotto.
Dopo si fidano del vasaio oliato parti piegate arrivano in alto.
Alla sua prassi mette da uova miscelata. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
Servirsi in caldo.

Nota: Le melanzane si arrossiscono sul fuoco alto per non succhiarsi olio. Altrimenti si succhiano olio di più.