



Pilaf con Carote Viola

Mor Havuçlu Pilav



2 carote viola
150 gr di carne macinata
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
2 bicchieri di riso
2 cucchiali di burro
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di menta secca
3 bicchieri d'acqua

- # Primamente riso si aspetta nell'acqua calda salata circa per mezz'ora.
- # Poi si macinano bene cipolla ed aglio e dopo si arrossiscono nel burro sciolto alla sopra si aggiungono le carote tagliate e ergosis konulu şir dinletisi si arrossiscono insieme circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiunge carne macinata film che lascia il liquido e risucchia.
- # Poi il riso si filtra e si lava bene poi si aggiunge dentro pentola di carote.
- # Dopo qualche misceleate si aggiungono sale e l'acqua e si coperta il coperchio. Quando inizia a bollire il fuoco si regola basso e si lascia a cucinare circa per 12 minuti.
- # Prima di spegnere il fuoco si aggiunge menta secca e fra coperchio e pentola si mette straccio e si lascia arropolare circa per 20 minuti.
- # Dopo 20 minuti si apre e si servirsi con l'attenzione miscelata.

Nota: Questa è una ricetta sapevole della zona di Antakya (Hatay). Si può chiamare anche con il nome di Kapusca di carote viola. Si può usare anche acido di melagrano insieme con menta secca.