



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

Risotto di İcli Bulgur

İcli Bulgur Pilavı



250 gr di carne macinata
2 bicchieri di bulgur per risotto
2 cipolle
1 bicchierino di pistacchi
1 bicchierino di noce
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di menta secca
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di burro
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaio di salsa
3,5 bicchieri d'acqua

- # Carne macinata e burro si mettono nella padella. Si arrossiscono bene finché carne macinata si lascia il liquido.
- # Si aggiunge la cipolla macinata. Si continua cucinare finché le cipolle diventano bene trasparenti.
- # Poi si aggiungono menta secca, pepe nero, sale, pistacchi e noci. Poi si copre il coperchio della padella.
- # In un'altra pentola si mettono l'acqua e sale insieme con olio vegetale.
- # Dopo aver riscaldato si aggiunge bulgur e si cucina finché succhia il liquido.
- # Dopo si aggiunge la miscelata di carne macinata. Se volendo si miscela.
- # Si mette per mezz'ora ad un posto poi servirsi.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Gaziantep.