



Risotto con Duvak

Duvaklı Pilav



2 bicchieri di riso
350 gr di carne macinata
1 bicchierino di mandorle
2 cucchiaio di burro
1 cucchialino di sale
1 cucchialino di pepe nero
3,5 bicchieri di brodo

- # Le.mandorle si bolliscono circa per 5 o 6 minuti. Poi si levano sbucie.
- # Le mandorle si arrossiscono bene con burro sciolto.
- # Alla sipra si aggiunge carne macinata e si arrossisce bene con miscelare.
- # Alla sipra si aggiunge pepe nero e sale e dopo si prende in un altra pentola.
- # Poi nella stessa padella si mette riso lavato e filtrato con latra metà di burro.
- # Si arrossisce finche olio arriva al centro.
- # Si aggiunge brodo e sale poi si coperta il coperchio. Si cucina circa per 12 minuti.
- # Poi si leva dal fuoco e si mette la carta tra pentola e copeecho. Si lascia pee mezz'ora.
- # Dopo risotto si miscela bene .
- # Nel.piatto da servire si mette risotto ed alla sopra si mette dalla carne macinata cucinata.

Nota: Questa ricetta è riservata alla zona di Diyarbakir.