



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

Risotto di Bulgur con foglia di Uva

Asma Yapraklı Bulgur Pilavı



25-30 foglie di uva fresche
2 bicchieri di bulgur
2 cipolle
4 spicchi d'aglio
1 pepe rossa
2 pepe italiane
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 cucchiaino di burro

Le foglie si macinano in fine. Cipolle pepe ed aglio si tagliano bene.
Nella pentola si mette olio d'oliva. Dopo aver riscaldato si aggiungono cipolla e sale si arrossisce finché le cipolle diventano viole.
Poi si aggiungono le pepe e si arrossisce finché diventano morbide. Poi si aggiungono salse.
Tra qualche minuti si aggiungono le foglie bulgur ed aglio pestato si misceano bene.
Poi si aggiungono peperoncino a rosso pepe nero ed acqua poi il coperchio si coperta.
Il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare ancora per 10 minuti. In questo momento il burro si scioglie.
Alla sopra di pilav si mette dal burro sciolto subito prima di levare dal fuoco. E si miscela bene.
Si aspetta per 15 minuti poi servirsi.

Nota : Questa è una ricetta regionale della zona di Gaziantep.