



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

Pilaf di Istanbul

Istanbul Pilavi



2 bicchieri di riso
1 bicchiere di te' mandorle
Mezzo bicchiere di te' pistacchi
200 gr fegatini di pollo o fegatini di tacchino
1 pizzico di zafferano
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di girasole
3 bicchieri l'acqua o l'acqua di carne
1 bicchiere di piselli in scatola
2 cucchiaini di sale

Riso pulito si bagna nell'acqua salata calda, finche l'acqua si fredda. Zafferano si lascia minimo mezz'ora in due cucchiaini d'acqua.
Burro e girasole si mettono nella ciotola, appena riscaldato si aggiungono le mandorle e pistacchi sbucciate, soffriggono fino a diventano viola.
Mandorle e pistacchi dopo aver soffriggiato si prendono dall'olio con filtraggio, si mettono in un altro piatto.
Poi in quell'olio si aggiunge fegatini di pollo tagliate un'po' piccola della testa d'un ucello, e si arrosta.
Sopra si aggiunge riso bagnato e filtrato dall'acqua, si arrosta 5 ? 6 minuti ancora in un fuoco medio.
Piu' dopo sopra si aggiungono arrostiti mandorle e pistacchi e si tradisce piu' volte. Zafferano si aggiunge con l'acqua sestessa nella miscela.
L'ultimo: dopo aver messo pisello e sale mescolando, si aggiungono 3 bicchieri di brodo. Prima su un fuoco medio poi su un fuoco basso si cuoca per 20 minuti.
Dopo aver cotto si mette una carta tra ciotola e coperchio, si lascia a riposare per mezz'ora.
Dopo del tempo si prende la carta e si mescola con la forchetta senza schiacciare . Dopo aver riposato ancora 10 minuti si inserisce in una tazza bagnata e poi la tazza si ivertisce su un piatto, e si servira.

Nota: Nel pilaf di Istanbul si puo' aggiungere la carne di pollo triturata.