



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

Risotto di Bulgur con Sottaceto

Turşulu Bulgur Pilavı



2 bicchieri di bulgur per risotto
1 cipolla
3 spicchi d'aglio
8 sottaceto di pepe
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri d'acqua

Cipolla si arrossisce con il burro.

I semi di pepe si leavo e poi si tagliano in fine . Aglio si pesta . Bulgur si lava e si filtra.

Bulgur si aggiunge nella cipolla arrossite insieme con sale. Si miscela per qualche minuti.

Dopo si aggiungono acqua sottaceto ed aglio insieme.

Dopo il coperchio di pentola si coperta . Quando arriva al.momento di bollire il fuoco si regola.a basso e si cucina ancora per 5 minuti dopo si leva dal fuoco.

Si mette ad una parte per 20 minuti. Si miscela e dopo servirsi.

Nota: Per questa ricetta si preferisce di usare sottaceto di pepe.