



## Pilaf di Sile

Şile Pilavi



200 gr di carne tagliata in cubo  
2 patate  
2 cipolle  
2 tazze di bulgur per pilaf  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiaini di sale  
2 cucchiari di burro  
2 tazze d'acqua

# Le carne si tagliano norme di dado. Cipole si tagliano in fine. Le patate si tagliano in forma dado.

# Nella pentola si mette il burro. Dopo aver sciolto si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano morbide.

# Poi si aggiungono le carne e si arrossiscono poi si aggiungono le patate e si arrossisce ancora per 10 minuti.

# Bulgur lavato sale e pepe si aggiungono. Poi si arrossiscono bene. E si aggiunge acqua poi si coperta il coperchio.

# Quando arriva al momento di bollire si cucina per 10 minuti.

# Dopo 10 minuti il fuoco si bassa. Tra pentola e coperchio si mette la carta e si lascia a riposare circa per 20 minuti.

# Prima di servirsi si fa miscelare e poi servirsi.

**Nota:** Sile significa risotto fi riso e bulgur.