



## Pilaf Rosa Dane-i

Dane-i Kızıl Pilavi



2 bicchieri di riso  
2 cucchiali di burro  
1 bicchiere succo di prugna  
2 bicchieri di brodo  
1 cucchiaino di sale

- # Sopra di riso si pizzica sale ed alla sopra si riempisce acqua calda. Poi si aspetta per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora si filtra e si lava bene.
- # Nella pentola si mette il burro e si scioglie poi si aggiunge riso.
- # Così si arrossisce circa per 3-4 minuti.
- # Primamente si aggiunge succo di prugna poi sale. Dopo si aggiunge brodo ppi il coperchio si coperta.
- # Quando arriva al momento di bollire si cucina sul fuoco medio circa per 12 minuti.
- # Tra coperchio e pentola si mette la carta così si lascia a riposare per mezz'oretta.
- # Poi si miscela con la forchetta e servirsi.

Nota: Questa è una ricetta della cucina d'Ottamano. Si può preparare con ciliegia e melagrana.