



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

Tay Pilaf

Tay Pilavı



1,5 bicchieri di riso
1 bicchieri di piselli in scatola
1 carota grossa
2 uova
1 cipolla secca
8 cucchiai di olio
3 bicchieri di acqua
1,5 cucchiaino di sale

Nella ciotola si mettono 3 bicchieri d'acqua , mezzo cucchiaini di sale e 3 cucchiai d'olio, si lascia a bollire.
Si lascia riso, senza aspettare nell'acqua si lava qualche volta, si filtra, si aggiunge nell'acqua bollente.
Si cuoca in 15 minuti in una ciotola chiusa sul basso fuoco, si prendono dal fuoco e si lascia a riposare per mezz'ora,
Si mettono 3 cucchiai d'olio in un'altra ciotola, dopo aver scaldato sul fuoco medio si aggiunge la cipolla macinata finemente, si arrosta.
Dopo ammorbidito la cipolla si aggiunge la carota tagliata, si arrosta fino a trasparenza.
Sopra si aggiunge pisello filtrate dall'acqua, si aggiunge mezzo cucchiaino di sale, si rotola qualche volta, si toglie dal fuoco.
Nella pentola si mette 2 cucchiai d'olio, si mette 2 cucchiaini d'uovo, si aggiunge mezzo cucchiaino di sale. Si cuoca sul fuoco medio come frittata. Poi si dividono nei pezzi piccoli, si lasciano nella pentola.
Riso bollito e riposato si mescola con una forchetta. Sopra si mettono prima la miscela con pisello, poi si mettono quella miscela di frittata.
Riso si mescolano senza soffrire , si cuoca sul fuoco basso per 5 minuti. Si inserisce nelle tazze bagnate con schiacciare , si rovescia nel piatto da servire e si servira.

Nota: Pilaf thailandese e' una ricetta di Tailandia.