



Pilaf con Carne

Etli Pilav



2 bicchieri di riso
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 bicchiere di ceci bolliti
500 gr. carne di agnello tagliati dadi
2 pepe verdi
1 cipolla secca grossa
2 cucchiaini di sale

Le cipolle tagliate si bolliscono con la carne nella ciotola a pressione con 5 bicchiere d'acque per 20 minuti.
Per la preparazione di pilaf nella ciotola si mette olio e dopo riscaldato si aggiunge il riso lavato e filtrato dall'acqua.

Si arrossiscono ma non tanto.

Dopo che cambiati i colori riso sopra si aggiunge la l'iquidio di carne e si aggiunge un pò di sale.

Prima sul fuoco alto e poi si sul fuoco basso si cucinano per 20 minutui.

Prima di lasciare a riposarsi si aggiungono ceci bollite e carne bollite nel riso e si miscelano e poi si lasciano a riposare per 30 minutui.

Durante il riposamento sopra della ciotola si inserisce una carta pulita.

Dopo aversi risposato si può mischiarsi.

Nota: Per aversi riso buono, si deveono lavarsi bene riso finchè vanno via l'amido.