



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

Pilaf con Vermicello

Şehriyeli Pilav



2 bicchieri di riso
125 gr. burro o margherina
1 bicchierino vermicello o orzo
4 bicchieri di brodi
1 zucchero a quadrato
Sale

Si pulisce il riso poi si lava e si filtra dall'acqua.

Nella ciotola si aggiunge l'olio e vermicello e poi si arrossisce nell'olio.

Sopra dei vermicelli si aggiunge il riso lavato e filtrato dall'acqua.

Dopo arrossiti un po' di riso si aggiungono sale, brodi di 4 bicchieri, zucchero a quadrato. (si aggiunge l'acqua mezzo bicchiere per riso)

Dopo bollimento dei brodi si cucina sul fuoco per 15 minuti.

Prima di servirsi sopra si mette una carta pulita e si fa aspettarsi per mezz'ora e poi si servira.

Nota: Se non c'è brodo allora si può cucinarsi anche con 4 bicchieri d'acque pulite.