



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

---

## Pilaf di Fattoria

Çiftlik Pilavı



2 bicchieri di riso  
8 cucchiari olio vegetale  
1 carota trattugiata  
3 pepe verdi italiani  
10 funghiu freschi  
3 bicchieri brodi  
2 cucchiaini di sale

# Riso si pulisce e fa aspettarsi nell'acqua salata per mezz'ora.

# Olio si prende in una ciotola e si riscalda dopo riscaldato sopra si aggiungono le pepe tagliate e carote tartugiate.

# Dopo ammorbitado le carote si aggiunge riso lavato e filtrato dall'acqua si arrossiscono per 5 minuuti.

# L'ultimamente si aggiungono sale e funghi tagliati fini, si miscelano per qualche volta. Si aggiunge l'acqua.

# Prima si bolisce sul fuoco alto per 10 minuti e poi si bollisce sul fuoco basso per 10 minuti in totale si bollisce per 20 minutui.

# Ciotola si toglie dal fuoco e sopra si copre con la carta e si lascia a riposare per 20- 25 minuti.

# Si mette in una tazza si gira questa tazza dentro del piatto cosi si servira.

**Nota:** Se volendo sopra si può aggiungersi aneto.