



Pilaf di Pine con Yufka

Yufkali Çam Pilavi



1,5 bicchieri di riso
1 bicchiere olio vegetale
2 tazina di caffè pinoli
1 yufka pronta
1 cucchiaino di sale
2,5 bicchiere d'acque o brodi

- # Riso si aspetta nell'acqua fresca per mezz'ora e poi si lava per 3 o 4 volte e si filtra.
- # Si mette 1 bicchierino d'olio in uan ciotola , si ariscalda e si aggiungono pinoli.
- # Dopo cambiamento dei colori i pinoli si aggiunge riso, si arrossisce per qualche minuti.
- # Sopra si aggiungono brodo caldo e sale, prima sul fuoco alto poi sul fuoco baso si cucinano per 15 - 17 minuti.
- # Si olia un vassoio ha resistenza per calore, e yufka (piadina sottile) si inserisce nel vassoio i fianchi escono fuori.
- # Dentro si inserisce quello pilaf preparato , i finachi della yufka si ricoprano sopra del pilaf.
- # Dopo oliato sopra delle yufka , si inserisce nel forno riscaldato per 200 gradi.
- # Dopo arrosito si toglie dal forno e si gira sotto sopra nella piatta da servire.

Nota: Se c'è il tempo si fa un impasto dall'uova, da sale, 1 tazza dall'acqua e da farina abbastanza e poi si apre con il rullo . Così si può prepararsi yufka.