



## Pilaf del Buhara

Buhara Pilavi



2 bicchieri riso  
200 gr. carne di agnello dimensioni tagliati dadi  
1,5 bicchieri olio vegetale  
2 carote  
2 cucchiali di mandorle  
3 bicchieri d'acque  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero

- # Riso si abbagna nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Cane si arrossisce con poco olio. Sopra si aggiungono le carote trattugiate si miscelano e poi si toglie dal fuoco.
- # Olio che rimasto si mette in un'altra ciotola , dopo che riscaldastro per un pò si aggiungono le mandorle sbucite e si arrossiscono.
- # Sopra del riso si svuota la miscela preparata con carne e si mescolano bene.
- # Si aggiungono 3 bicchieri d'acque , si aggiungono sale e pepenero. Si chiude il coperchio, prima sul fuoco medio poi sul fuoco basso si cucina per 20 minuti.
- # Dopo cucinato si mette tovagliolo di carta tra coperchio e ciotola e minimo si lascia a riposare per 20 minuti.

Nota: Se volendo le carote trattugiate si possono arrossirsi separatamente e si può aggiungersi dopo aver arrostito.