



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

Muceddere

Müceddere



1 bicchiere bulgur (grano fino) per pilaf
1 bicchiere lenticchie verdi
4 cipolle secche medie
15 cucchiari olio vegetale
2,5 cucchiaini di sale
1 bicchiere d'acqua

Le cipolle si tagliano in rotonde, e si arrossiscono nell'olio finchè si diventano colori marroni si arrossiscono senza coperchio. (minimo mezz'ora)

Bulgur (grano fino) si pulisce, e si lava, si mette in una ciotola profonda, si fanno aspettare nell'acqua che supera per un dito e si fa aspettare nell'acqua per mezz'ora.

Questo grano fino si aggiunge sopra delel cipolle arrossite, e si arrossiscono insieme per 10 minuti.

Dopo hai tolto dal fuoco si inserisce tovaglia carta tra ciotola e il coperchio, minimo si aspetta 20 minuti per riposare.

Si servira fresco o freddo.

Nota: Muceddere è un piatto tradizionale della città di Kilis.