



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

Pilaf di Acem

Acem Pilavi



2 petti di pollo
4 uova
1 bicchiere di riso
7 - 8 rami del prezzemoli
1 cucchiaio uva d'ucello
1 cucchiaio di pinoli
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di pimento
2 bicchieri acque, brodi

1 bicchiere di riso si mette nell'olio di 1 tazzina di caffè , si arrossisce, dopo arrossimento di 5 minuti si aggiungono 2 bicchieri d'acque e sale. Prima sul fuoco medio poi sul fuoco basso si cucina per 15- 17 minuti. Si inserisce la carta tra ciotola e coperchio e si lascia così a riposare.

Ogni uova si rompe da sola e si miscela da sola. Si cucina nella pentola oliata semplice frittata. Così si preparano 4 omlette separate.

Nel pilaf riposato si aggiungono i petti tagliati del pollo, prezzemoli macinati finemente, pinoli arrossiti, uve d'ucello arrossite e pimento. Si miscelano. E si diminuisce 4 pezzi uguali.

Si mette in mezzo di ogni omletta pilaf preparato e si piegano come farsi i pacchetti.

Poi si inseriscono come viene sotto le parti piegati in una piatta che ha la resistenza al calore. Le altre omlette si preparano ugualmente .

Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 5 minuti.

Si servono a caldo.

Nota: Pilaf di acem è un piatto dalla cucina D'Ottomano.