



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

Pilaf di Regno

Saltanat Pilavi



2 bicchieri di riso
1,5 bicchieri olio vegetale
100 gr. carne macinate
250 gr. dei funghi
1 cipolla media
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
2,5 bicchieri d'acqua

- # Riso si abbagna nell'acqua salata per mez'ora.
- # Mezzo bicchierino d'olio si mette in una ciotola e sopra si aggiunge le cipolle taglaite esi arrossisce. Sopra si aggiunge la carne macinata e si miscela per sempre pr non diventarsi rotonde di carne macinate.
- # Dopo che arrossite bene le cipolle e carne macinate, sopra si aggiungono i funghi tagliati e pochi bolliti(10 minuti) nell'acqua limonata . Dopo cucinato insieme con funghi , la miscela si toglie dal fuoco.
- # Si mette 1 bicchierino d'olio vegetale nella ciotola di cucinamento pilaf, dopo riscaldato un pò si aggiunge riso lavato pulito e filtrato dall'acqua.
- # Si arrossisce sul fuoco medio senza rompersi riso per 10 minuti.
- # Sopra del riso si mette la miscela preparata con carne macinata e si aggiunge l'acqua senza miscelare.
- # Si cucinano sul fuoco medio finchè l'acqua si bollesce, dopo bollimento dall'acqua il fuoco si trasforma al basso e così si continua a cucinarsi per 15 minuti.
- # Pilaf si miscela un pò, si lascia a riposare per 20 minuti sopraq chiuso con la carta.

Nota: Nel pilaf di regno per il posto di carne macinata si può usarsi anche carne tagliata a dado.