



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

---

## Pilaf con Carne Macinata

Kıymalı Pilav



1,5 bicchieri di riso  
100 gr. di carne macinata  
2 pepe italiane  
1 piccola cipolla secca  
1 pomodoro medio  
1 bicchierino d'orzo  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
3 bicchieri d'acque

# Le cipolle si tagliano finemente e poi si cucinano nell'olio vegetale finchè si morbidono poco, sopra si aggiungono le pepe macinate finemente e si arrossiscono insieme.

# Si aggiunge la carne macinata e si miscela sempre per non diventarci rotonde. Dopo arrossita la carne macinata si aggiungono pomodoro trattugiato e sale, si toglie dal fuoco quando cambia il colore del pomodoro.

# Olio si mette in una ciotola e si riscalda poi si aggiungono orzo e si arrossiscono finchè diventano viola un pò e poi si aggiungono riso lavato, e si continua ad arrossire con mescolando.

# Sopra si aggiunge quella miscela che preparata in una altra ciotola, dopo mescolando per qualche volta si aggiunge l'acqua.

# prima sul fuoco medio e poi sul fuoco basso si cucina per 17 minuti.

# Dopo aver tolto dal fuoco tra ciotola e coperchio si mette la carta e si lascia a riposare per mezz'ora.

# Si miscela e si servirsi.

**Nota:** Questa è ricetta privata mamma di scrittrice.