



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

Pilaf con Carne Macinata

Kıymalı Pilav



1,5 bicchieri di riso
100 gr. di carne macinate
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'acqua

- # 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.