



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 cucchianini 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 mecinatrate finemente e si arrossiscono insieme.

Si aggiunge la carne macinata e si miscela sempre per non diventarsi 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.