



Pilaf di Ramadan

Ramazan Pilavi



mezzo kg carne di vitello a cubetti
1 cipolla secca
1 bicchiere di tagliatelle
1 bicchiere di noci cece
2 bicchieri di riso
1 cucchiaio di burro
1 bicchiere di te' olio di mais
5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di pepenero
1,5 cucchiaino di sale

Le ceci si bagnano dalla sera e il giorno dopo si fa a bollire fino a diventano morbido. Sopra dalla carne si aggiungono la cipolla tagliata finemente poco sale e 5 bicchieri d'acqua, si fanno cucinare in una ciotola normale o in una ciotolo a pressione.

Nella ciotola si metteno burro e olio di mais. Dopo aver riscaldato si aggiunge la tagliatelle, si arrossisce fino a diventano colore viola.

Sopra si aggiunge riso lavato. Si arrossisce per 5 minuti.

Poi sopra si aggiungono le ceci , carne cipollata con l'acqua propria , sale e pepenero. Si chiude il coperchio di ciotola.

Dopo arrivato il momento di bollimento si abbassa il fuoco e si cuoca ancora per 10 minuti. Tra ciotola e il coperchio si mette la carta , si spegne il fuoco , si fa riposare per mezz'ora.

Dopo il riso si fa mescolare con la forchetta grande senza soffrire gli materiali.

Si fa a servire.

Nota: Riso di ramadan si fa tenere piena per il lungo momento per questo si consiglia di mangiare durante la notte nel mese di ramadan.