



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

---

## Riso di Buryan

Büryan Pilavi



mezzo kg di carne di agnello a cubetti  
3 bicchieri di riso  
3 cipolle secche  
1 bicchiere di pomodoro trattugiato  
3 cucchiari d'olio vegetale  
2 cucchiari di burro  
3 bicchieri d'acqua  
1,5 cucchiaini di sale  
mezzo cucchiaino di pepenero

# Primo momento il riso pulito si lascia nell'acqua mezza calda, si fa aspettare per mezz'ora, poi si lava finché va via l'amido. Poi si mette nel filtro.

# Si mette 3 cucchiari d'olio vegetale nella ciotola. Dopo aver riscaldato si aggiunge la carne, si arrossisce più o meno per 15 minuti. Sopra si aggiunge cipolla tagliata finemente, si arrossisce per un po'.

# Poi si aggiungono pomodoro trattugiato e sale, si cuoca fino a pomodoro diventa come salsa più o meno, l'ultimo sopra si mette 3 bicchieri d'acqua calda, si fa cucinare fino a diventare morbido la carne.

# Si fa sciogliere il burro in un'altra ciotola. Si aggiunge il riso e si fa arrossisce per 5 minuti.

# Si mette riso nella piastra, sopra si mettono la miscela con carne senza farsi cadere il riso insieme con l'acqua stessa.

# Sopra della piastra si chiude con foglio alluminio. Poi si fa cucinare nel forno riscaldato 190 gradi per 20 ? 25 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno sopra si sprutta il pepenero. Dopo aver riposato per mezz'ora si fa a servire con mescolando attentamente.

Nota: Riso di Büryan è una ricetta della zona di Rumeli.