



Riso di Büryan

Büryan Pilavi



mezzo kg di carne di agnello a cubetti
3 bicchieri di riso
3 cipolle secche
1 bicchiere di pomodoro tritato
3 cucchiai d'olio vegetale
2 cucchiai di burro
3 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiai di sale
mezzo cucchiaio di peperoncino

- # Primo momento il riso pulito si lascia nell'acqua mezza calda, si fa aspettare per mezz'ora, poi si lava finché va via l'ido. Poi si mette nel filtro.
- # Si mette 3 cucchiai 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 tritato e sale, si cuocia fino a quando diventa come salsa più o meno, l'ultimo sopra si mette 3 bicchieri d'acqua calda, si fa cuocere fino a diventare morbido la carne.
- # Si fa sciogliere il burro in un'altra ciotola. Si aggiunge il riso e si fa arrossire per 5 minuti.
- # Si mette riso nella pietra, sopra si mettono la miscela con carne senza farsi cadere il riso insieme con l'acqua sestessa.
- # Sopra della pietra si chiude con foglio alluminio. Poi si fa cuocere nel forno riscaldato 190 gradi per 20 ? 25 minuti .
- # Dopo aver tolto dal forno sopra si spruzza il peperoncino. Dopo aver riposato per mezz'ora si fa a servire con mescolando attentamente.

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