



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

Pilaf Naturale

Sade Pilav



2 bicchieri di riso
1 cucchiaio di burro
4 cucchiari di olio vegetale
4 bicchieri l'acqua o brodo
1 cucchiaino di sale

Nella pentola si mettono burro , olio vegetale, brodo e sale si lasciano a bollire.

In questo momento si lava il riso, senza aspettare nell'acqua si lava bene e si filtra .

Poi il riso si mette dentro l'acqua bollente , miscela, poi si copre il coperchio della pentola.

Pilaf primamente sul fuoco medio si cucina per 5 minuti e poi sul fuoco basso si cucina per 15 minuti in totale si cucina per 20 minuti.

Tra pentola e il coperchio si mette una carata per succhiare il vapore.Si lascia a riposare per 20 minuti o mezz'oretta.

Dopo del tempo si fanno uscire il riso senza distruggere , si mettono nella tazza un'pò bagnata e si schiaccia da sopra per un'pò.

Nota: Pilaf preparato in questo modo si può chiamare anche "pilaf naturale" . Se si aggiunge l'acqua dopo aver arrosito del riso si prende il nome di " pilaf naturale arrossito".