



Pilaf di Gabbia

Kafes Pilavi



2 bicchieri di riso
Mezzo kg. di pollo tagliato in cubo
1 cipolla media
1 cucchiaio di burro
4 cucchiali di olio vegetale
3 bicchieri di brodo di pollo
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
60 pistacchi
Per la gabbia;
2 cucchiali di burro
1 bicchierino d'acqua
1 uova
1 pizzico di sale
In quantità di farina

- # Riso si fa aspettare nell'acqua salata e limonata , poi si fa passare nell'acqua fredda e poi si filtra.
- # Burro e olio vegetale si mette nella pentola. Dopo aver riscaldati gli oli si aggiunge la cipolla tagliata finemente , le cipolle si arrossiscono.
- # Dopo aver stato trasparente le cipolle si aggiunge carne di pollo, si cucinano sul fuoco medio con mescolare per 15 minuti.
- # Poi si aggiunge il riso. Tutti gli ingredinetti si arrossiscono per 10 minuti. Si aggiungono sale, pepenero e brodo di pollo. Poi si copre il coperchio di pentola.
- # Pilaf primamente sul fuoco alto per 5 minuti poi si cucina sul fuoco basso per 15 minuti. Si mette la carta tra pentola e il coperchio, si lascia a riposare per mezz'oretta.
- # In questo momento si preparano i materiali di gabbia. Si mettono uova, sale burro ammorbidente e l'acqua in una pentola profonda. Sopra si aggiunge la farina finché non si picca nelle mani.
- # L'impasto si apre sul tavolo farinaata con il rullo dimensione di vassoio rotondo del forno .
- # Poi si olia perfettamente una pentola fondo alluminio.
- # Dal impasto aperto si tagliano le strisce traverso di 1 dito. Le strisce tagliate si mettono nella pentola prima in forma di croce. Poi si inseriscono le altre strisce per il modo di gabbia.
- # Dopo aver finito di inserire le strisce si riempiscono i pistacchi nei quadrati vuoti.
- # Pilaf si mescola con attenzione, Si mette enella pentola preparata con gabbiasenza schiacciare, e si forma.
- # Le strisce che sono uscite dai fianchi si coprono sopra del pilaf. Si cucinano nel forno riscaldato finché l'impasto si viola.
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte nel piatto da servire. Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Questo pilaf è riservato per la cucina di ottomano per i giorni speciali.