



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

## Pilaf di Gabbia

Kafes Pilavi



2 bicchieri di riso  
Mezzo kg. di pollo tagliato in cubo  
1 cipolla media  
1 cucchiaino di burro  
4 cucchiaini di olio vegetale  
3 bicchieri di brodo di pollo  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
60 pistacchi  
Per la gabbia;  
2 cucchiaini 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 ingredienti 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 ammorbidato e l'acqua in una pentola profonda. Sopra si aggiunge la farina finché non si picca nelle mani.
- # L'impasto si apre sul tavolo farinaato con il rullo dimensione di vassoio rotondo del forno .
- # Poi si oia perfettamente una pentola fondo allumunio.
- # Dal impasto aperto si tagliano le strisce trasverso 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 nella pentola preparata con gabbia senza 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.