



## Pilaf di Yarma (speciale di grano rotto)

Yarma Pilavi



1 bicchiere di yarma d'asciure  
1 cipolla media  
2 spicchi d'aglio  
Mezzo cucchiaio salsa di pepe  
8 cucchiai di olio vegetale  
1,5 cucchiai di sale

- # Yarma si bagna dalla sera prima, il giorno dopo si bollisce nell'acqua. e poi si filtra dall'acqua.
- # Olio vegetale si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle ed aglio tagliato finemente.
- # dopo aver arrossito le cipolle si aggiungono le pep pulite ddai semi , salsa di pepe e sle.
- # Dopo aver cambiato i colori delle pepe si aggiunge la yarma e si mescolano. Si coperta il coperchio della pentola, si cucinano per 10 minuti sul fuoco basso.
- # Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Si occorre di bollirsi un pò di più di yarma.