



## Pilaf di Tagliatelle Orzo

Arpa Şehriye Pilavi



2 bicchieri di tagliatelle orzo  
1 bicchiere di pomodoro grattugiato  
3 bicchieri l'acqua o brodo  
4 pepe italiane  
2 cipolle fresche  
1 cipolla secca media  
1,5 bicchierini di olio vegetale  
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso  
2 cucchiai di sale

- # Olio vegetale si mett enella pentola, si mette sul fuoco medio, dentro si mette le cipolle tagliate finemente.
- # Nel momneto di arrossimento la cipolla si aggiungono le cipolle fresche e pepe.
- # Si aggiunge tagliatelle d'orzo nel momento di cucinamento cipolla fresche e pepe. Si arrossiscono minimo per 10 minuti senza coperchio.
- # Dopo aver colorato le tagliatelle d'orzo si aggiungono pomodori, così si arrossiscono ncora per 2 - 3 minuti.
- # Si aggiungono sale e peperoncino a rosso poi si aggiunge l'acqua o brodo e si coperta il coperchio.
- # Si cucina sul fuoco medio per 17 - 20 minuti. Dopo del tempo sopra del pilaf si può rimanere l'acqua , il fuoco si spegne.
- # Tra coperchio e pentola si inserisce la carta. Il coperchio non si apre minimo per mezz'oretta. Si aspetta che il pilaf si succchia il liquido se stesso .
- # Dopo aver riposato pilaf si apre il coperchio di pentola. Si leva la carta e si mescola con la forchetta.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Questo pilaf si può prepararsi in diversi modi; Tagliatelle d'orzo si può arrossire nella pentola oliata da solo e poi si prende in un piatto. dopo di aver fatto gli altri operazioni si fanno ugualmente, si aggiunge l'ultimamente tagliatelle d'orzo arrossito.