



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

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 cucchiaino di peperoncino a rosso
2 cucchiari di sale

- # Olio vegetale si mette nella pentola, si mette sul fuoco medio, dentro si mette le cipolle tagliate finemente.
- # Nel momento 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 ancora 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 succhia 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.