



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

---

## Pilaf di Zafferano

Safranlı Pilav



2 bicchieri di riso  
1 cucchiaino di zafferano  
1 cucchiaio di burro  
4 cucchiari olio di girasole  
3,5 bicchieri di brodo  
2 cucchiari d'acqua  
2 cucchiaini di sale

- # Zafferano si mette in una tazza piccola, sopra si mette 2 cucchiari d'acqua. Si fa aspettare per mezz'oretta per cambiarsi il colore di zafferano.
- # Dopo del tempo si lava bene il riso. Si mette nel filtro senza aspettare nell'acqua.
- # Nella pentola si mettono burro ed olio di girasole, si mescolano sul fuoco medio e dopo aver sciolto il burro si aggiunge il riso filtrato.
- # Si arrossiscono finché diventano il colore chiaro. Sopra si aggiungono zafferano aspettato nell'acqua insieme con l'acqua e si fanno girare per un ' pò.
- # Si aggiunge la sale e l'ultimamente si aggiunge il brodo. Poi si coperta il coperchio prima si cucina sul fuoco medio per 10 minuti, poi si cucina sul fuoco basso per 10 o 15 minuti.
- # Dopo aver spento il fuoco si inserisce la carta tra coperchio e pentola. Minimamente si fa riposare per mezz'ora. Poi si mescolano senza rompere il riso. Si bagna una tazza piccola, e si riempisce con pilaf e si inverte sul piatto da servire. Sopra si mette qualche zafferano asciutto.

**Nota:** Zafferano si può usare anche nel settore di tessile com'è materiale da colore. 1gr. di zafferano si può colorare 1 tonnellata d'acqua.