



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

Pilaf ConL'albicocca

Kayısılı Pilav



2 bicchieri di riso
12 albicocche secche
1 manciata interno di semi albicocca dolce
1 coscia di pollo
1 cucchiaino di burro
5 cucchiai olio di girasole
2 cucchiaini di sale
3 bicchieri brodo di pollo

Primamente riso si lava e si bagna bene nell'acqua salata . Semi di albicocche si bolliscono per tempo breve.
Per gonfiare delle albicocche si bagnano per un'pò
Nela pentola si mettono burro e olio vegetale , dopo aver riscaldato bene si aggiungono semi di albicocche e le albicocche tagliate , si arrossiscono.
Dopo aver violato i semi di albicocche si aggiungono riso bagnato e lavato.
Si arrossiscono finchè riso si diventano bene crudi . Sopra si aggiunge coscia di pollo bollito e si fanno girare per qualche volta.
L'ultimamente siu aggiungono l'acqua e brodo di pollo poi si copre il coperchio di pentola. Finche si bolisce pilaf si cucina sul fuoco medio e dopo sul fuoco basso per 18 -20 minuti .
Sopra si coperta con la carta. Si lasciaa riposare minimamente per mezz'oretta.
Poi si servirsi com'è volendo.

Nota: Se non si può trovarsi semi d'albicocche si può usarsi anchè interno di mandorle nella stessa quantità.