



Pilaf ConL'albicocca

Kayıtlı Pilav



2 bicchieri di riso
12 albicocche secche
1 manciata interno di semi albicocca dolce
1 coscia di pollo
1 cucchiaio di burro
5 cucchiali 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

Nella 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 si aggiungono l'acqua e brodo di pollo poi si copre il coperchio di pentola. Finché si bolisce pilaf si cucina sul fuoco medio e dopo sul fuoco basso per 18 -20 minuti .

Sopra si coperta con la carta. Si lascia riposare minimamente per mezz'oretta.

Poi si servirsi com'è volendo.

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