



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

---

## Pilaf con Melacotogna

Ayvalı Pilav



2 cosce di pollo  
1 melacotogna grossa  
1 cipolla secca  
2 bicchieri di riso  
6 cucchiaini olio di oliva  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di zucchero polverato  
2 cucchiaini di sale  
2,5 bicchieri brodo di pollo

# Le cosce di pollo si mettono in una pentola. Sopra si mette l'acqua finchè si copre bene la sopra. Si cucinano finchè ammorbidiscono.  
# Riso si pulisce poi si mett enell'acqua salata e limonata per aspettare mezz'oretta. Poi si fa aspettare nell'acqua fredda finchè va via amido. E si filtra.  
# In una ciotola si mette olio d'oliva prima di scaldamento si aggiungono cipolla tagliata e macinata insieme con carne macinata in cubo.  
# Poi la pentola si mette sul fuoco medio e si cucina finchè le cipolle si ammorbidiscono.  
# Sopra si aggiunge riso, si arrossisce durante 5 minuti poi si aggiunge la carne di pollo levato da ossi e si fa girare per qualche volta.  
# Nella miscelata si aggiungono sale, cannella, e zucchero polverato , dopo aver mescolato senza rompere riso poi si aggiungono 2,5 bicchieri di brodo.  
# Poi si coperta il coperchio di pentola. Si cucinano prima sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 10 minuti in totale si cucina per 20 minuti.  
# Poi pilaf si lascia a riposare per 20 minuti per in coperto . Poi si mescola senza esagerare e si servirsi in caldo.

**Nota:** Nella preparazione di questo pilaf si occorre di usare melacotogna bella gialla.